**GATEAUX AUX NOIX DE MAMIE**

5 blancs d’œufs + 1 pincée de sel

70g de maïzena

1 bouchon de rhum

1 sachet de levure chimique

150g de sucre

125g de beurre

50g de noix entière

100g de noix en poudre

Préchauffez le four à 180°

Mélangez tous les ingrédients, sauf les blancs et les noix entière

Battre les blancs en neige ferme

Incorporez délicatement à la préparation

Beurrez généreusement un moule

Versez la préparation dedans

Enfournez 15 minutes à 180° puis 20/25 minutes à 150°

Laissez refroidir avant de démouler

Démoulez sur le plat de service et parsemez de noix entière

Servez avec une crème anglaise, une glace vanille, un caramel au beurre salé

**LA TABLE DES PLAISIRS**