

Moelleux aux noix

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- *200 g de farine
- *135 g de cerneaux de noix
- *100 g de sucre en poudre
- *50 g de beurre ramolli
- *3 œufs entiers
- *100 g de crème fraîche
- *1 c. à s. de miel liquide



Durée : 20 minutes de préparation + 20 minutes de cuisson

Etape 1 : Préchauffez le four à 150°C (th.5)

Etape 2 : Concassez grossièrement les cerneaux de noix pour en obtenir des miettes.

Etape 3 : Malaxez le beurre et le sucre. Ajoutez la crème, le miel, les noix hachées et la farine. Mélangez.

Etape 4 : Ajoutez les œufs un par un en remuant bien pour obtenir une pâte homogène.

Etape 5 : Versez la pâte dans chacun des mini-moules.

Etape 6 : Enfournez 20 min environ.