

Cake nougat aux noix

Cake en provenance directe de Montélimar avec un petit détour par Grenoble. Je me suis inspirée d'une recette du célèbre livre de Sophie.

Il est à faire la veille et à consommer le lendemain ! Idéal pour un pique-nique festif par exemple.

Ingrédients :

- * 160g de farine + pour le moule
- * 120g de sucre glace
- * 120g de beurre + pour le moule
- * 3 œufs entiers
- * 160g de nougat de Montélimar aux noix
- * 1/2 sachet de levure chimique
- * 1 cuillère à café d'arôme d'amande amère
- * sel



Préparation :

Couper le beurre en petits morceaux pour qu'il soit bien ramolli.

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, battre le sucre glace et le beurre ramolli avec une spatule. C'est un peu granuleux initialement mais ensuite c'est très lisse.

Ajouter ensuite 1 à 1 les œufs. Bien les incorporer avec la spatule. C'est un peu « glissant » au début.

Avec le fouet, mélanger ensuite la farine et la levure.

Ajouter en dernier l'amande amère.

Couper le nougat aux noix en petit morceau.

Le mettre dans la préparation et le mélanger avec une spatule.

Beurrer et fariner un moule à cake.

Verser la préparation dans le moule.

Enfourner pour 45 minutes. Le cake va gonfler et dorer.

Démouler immédiatement.

Laisser-le refroidir avant de l'emballer dans du papier aluminium.

A déguster le lendemain.

Astuces :

Si je n'ai pas de nougat aux noix, je mets 130g de nougat et 30g de noix.

J'utilise un moule à cake en porcelaine assez large de 12x25cm.

On peut le couper en dés pour un goûter ou le servir avec une glace !

J'ai fait cuire pendant 1h mais il était un peu trop sec. Il faudrait mieux ne le faire cuire que 45/50 minutes.