

GATEAU NOIX ET SAFRAN

- 200 G de sucre roux
- 50 g de farine
- 4 œufs
- 120 G de beurre
- 200 G de cerneaux de noix hachés grossièrement
- ½ paquet de levure
- 1 pincée de sel
- 30-35 filaments de safran de Touraine



La veille ou quelques heures auparavant faire fondre le beurre et y incorporer les filaments de safran.

Bien mélanger et réserver au frais.

Dans un saladier, déposer le sucre roux puis les oeufs un à un. Mélanger avec soin.

Incorporer le beurre safrané fondu doucement puis les noix hachées, la farine, la levure et le sel.

Bien mélanger à nouveau.

Verser dans un moule à manqué bien beurré.

Cuire au four 35 min à 180 ° C.

Déguster froid avec une boule de glace vanille par exemple.