



### GATEAU AUX NOIX DU PERIGORD



**La pâte sucrée** : pour un moule carré de 22cm de côté : 75g de beurre pommade, 60g de sucre glace, 2 jaunes d'œufs, 1 œuf entier, 1 filet de vanille liquide, 150g de farine T55.

Crémer le beurre pommade et le sucre glace, ajouter les jaunes et l'œuf puis la vanille et en dernier la farine. Ne pas trop corser la pâte. L'étaler entre 2 feuilles guitare, la laisser reposer au frais puis foncer le moule. Réserver au réfrigérateur pendant la préparation de l'appareil aux noix.

**L'appareil aux noix** : 175g de beurre pommade, 75 g de poudre de noisettes, 75g de noix grossièrement hachées, 20g de farine, 125g de sucre semoule, 3 œufs entiers.

Dans la cuve du robot fouetter les œufs et le sucre, ajouter la farine et incorporer le beurre pommade. Continuer de fouetter pour avoir un appareil bien mousseux puis ajouter la poudre de noisettes et les noix concassées. Mélanger jusqu'à ce que l'appareil soit homogène.