Gâteau Moelleux aux Noix

Ingrédients:

- 250g de noix
- 5 œufs
- 180g de sucre
- 100g de Maïzena

Pour le Décor :

- 150g de sucre glace
- 1 càs d'eau
- 2 càs d'extrait de café
- 50g de sucre pour le caramel
- Quelques cerneaux de noix entiers

Préparation:

Mixer au robot en poudre les noix et réserver. Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre pour blanchir. Préchauffer le four à 190° (chaleur tournante, 3ème grille). Monter les blancs en neige et les ajouter au mélange à la spatule.

Ajouter les noix mixées et la Maïzena. Beurrer un moule à manqué et tapisser le fond de papier cuisson. Verser la pâte et cuire pendant 30 minutes.

Préparer le glaçage au café en mélangeant le sucre glace avec l'eau et l'extrait de café. Avec une spatule étaler sur le gâteau. Mettre le sucre dans une casserole et faire un caramel sec. Hors du feu, plonger les noix en les piquant avec une grande aiguille et les coller sur le gâteau. Servez-vous des fils du caramel pour la décoration.