

## Fondant aux noix

- 250 gr. Cerneaux de noix
- 250 gr. Sucre semoule
- 50 gr. Farine
- 6 Œufs
- 1 Verre à liqueur de Rhum ou de Cognac

- 1- Passer les noix au mixer pour en faire de la poudre
- 2- Mélanger les noix, le sucre et la farine
- 3- Incorporer les jaunes d'œufs, l'alcool à la préparation
- 4- Battre les blancs en neige « très ferme »
- 5- Incorporer un 1/3 des blancs vigoureusement à la préparation  
Puis le reste délicatement de bas en haut.
- 6- Faire cuire dans un moule à manqué beurré à 200°C (th.6) pendant 1heure

### Ingrédients pour un « bon gros bérawecka » **par quantité de 200 gr**

- Poires séchées (si vous avez la chance d'en trouver)
- Abricots
- Figues
- Raisins secs
- Pruneaux
- Noix décortiquées, noisettes
- Macédoines de fruits confits
- Orangettes
- 1 pincée de girofle moulue, une pincée de noix de muscade,
- une grosse pincée de cannelle, une pincée de sel
- Un verre d'eau mélangée de jus de Citron ou d'orange
- Un verre de Kirsch ou d'alcool de fruit.
- 200 gr de sucre en poudre
- 200 gr de farine

Poires séchées, orangettes, figues, abricots, pruneaux sont à couper en petits morceaux. (Ma superette me fournit des figues, des abricots déjà découpés, au kilo ainsi que les raisins, cerneaux de noix et noisettes), c'est plus économique.

1. Mélanger les fruits confits et secs avec les épices, le sucre et les deux verres de liquide pendant 24 heures dans un grand saladier.
2. le lendemain, incorporer à ce mélange, la farine, le sel, travailler le tout, former un pain ou mettre dans un moule. En ce qui me concerne je mélange à la main, pour faire une boule collante que je dépose sur une plaque recouverte de papier « cuisson » fariné.
3. mettre cuire une 1h, à 200°