

Recette du cake aux noix d'Odette

125 Gr de beurre demi-sel mou

100 Gr de sucre en poudre

3 oeufs

160 Gr de farine

1 Sachet de levure

2 cuillerées à soupe de miel liquide

150 Gr de noix concassées

2 cuillerées à soupe de grand marnier

Préchauffez le four à 240° (th . 8)

Dans un saladier, mélangez le beurre ramolli avec le sucre.

Ajoutez les œufs un à un

Incorporez (la farine + la levure) le miel

Ajoutez les noix, mélangez

Faire cuire dans un moule à cake (beurré fariné) les 5 premières minutes four à 240°; puis 40 minutes à 180°(suivant le four)

A la sortie du four arrosez avec l'alcool