



Bien que ce soit encore l'été et qu'il s'annonce indien, l'appel des châtaignes et des noix, caractéristiques de la saison automnale, s'est fait entendre au moment de choisir notre recette mensuelle et en cette rentrée. La farine de châtaigne comme [les noix](#) ont, chacune le sien, un goût prononcé. Les deux associés font de ce gâteau une douceur qui a du caractère.

Gâteau à la farine de châtaigne et aux noix

Ingrédients

- 150 g farine de châtaigne
- + 50 g farine (blé ou petit épeautre)
- 130 g de sucre complet
- 3 gros œufs
- 50 g de noix décortiquées
- 1/2 sachet de poudre à lever
- 15 cl de lait (vache ou végétal)
- 10 cl d'huile d'olive
- extrait de vanille
- 1 pincée de sel

Recette

- Dans un récipient, mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre et la vanille
- Incorporer progressivement la farine, la poudre à lever et la pincée de sel, puis les liquides (lait et huile) et enfin, les noix en cerneaux entiers ou grossièrement concassés
- Battre les blancs en neige avec un peu de bicarbonate, les intégrer délicatement au mélange
- Enfourner dans un four précuit, à 160°C, jusqu'à ce que le gâteau soit doré et sec au piqué (avec une pointe de couteau)

Bon appétit !