*Tout y est, la jolie couleur dorée du fondant, son parfum, son croustillant tout autour et son moelleux dedans, pour faire de cette gourmandise aux noix un pur moment de plaisir. Gourmand.e.s, tâchez de rester raisonnable (nous n'y sommes pas arrivés…).*

## Gourmandise aux noix

### Ingrédients

- 150 à 180g de noix sèches
- 80 à 100g de sucre non raffiné
- 100g d'huile d'olive douce
- 70g de farine (nous recommandons vivement d'associer 2/3 de petit épeautre et 1/3 de châtaigne)
- 3 œufs
- extrait de vanille naturelle
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de poudre à lever

### Recette

- Décortiquer et concasser grossièrement les noix, quelques cerneaux entiers sont les bienvenus
- Mélanger les noix et le sucre
- Ajouter au mélange l'huile puis les œufs, à incorporer un par un
- Saupoudrer la farine + la poudre à lever, peu à peu, à l'aide d'un chinois ou d'une passoire fine
- Intégrer la pincée de sel et le parfum
- Vous pouvez aussi réduire la quantité de poudre à lever et monter vos blancs en neige, à incorporer délicatement au mélange
- Verser dans un grand moule ou plusieurs petits et enfourner dans un four préchauffé à 170°C
- Laisser cuire 20 à 30 minutes selon les fours, jusqu'à ce que le dessus de la gourmandise soit légèrement caramélisé

## Bon appétit