



## Gâteau aux noix

Pour 6 personnes :

250 g de noix + quelques cerneaux  
4 œufs  
3 cl de rhum  
250 g de sucre  
40 g de fécule  
125 g de beurre  
2 c à s confiture d'abricot

Mixer les noix, ajoutez le rhum, les œufs, le sucre, la fécule et le beurre ramolli.  
Verser dans un moule et faire cuire au four thermostat 5 pendant 35 minutes.  
Mixer la confiture.  
Démouler le gâteau et glacer le au pinceau avec la confiture.  
Garnir avec cerneaux de noix.

BON AP !

*mais attention « assez » calorique !*

Merci Françoise E

---

## Le gâteau au chocolat, micro-onde !

Et oui Mesdames et Messieurs, les recherches lancées, voici plusieurs mois, ont abouti ! La recette ancestrale du gâteau au chocolat cuit au four micro-onde est retrouvée ! L'AJT Rando n'a pas ménagé ses efforts, vous voilà récompensés.

200 gr de chocolat fondu  
200 gr de beurre fondu  
200 gr de sucre  
200 gr de farine  
6 œufs

Mélanger le tout, cuisson four micro-onde puissance maxi, environ 7 minutes, laisser reposer.

Préparation de gâteau la plus rapide connue à ce jour ! (je suis preneur d'une recette encore plus rapide, avis aux amateurs)

Laurent