

Moelleux aux épices et au nougat



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



25 minutes



Facile

INGREDIENTS

4 œufs, 125 gr de farine
125 gr de beurre mou
200 gr de sucre roux
200 de poudre de noisette
50 gr de noisettes hachées
150 gr de nougat tendre

½ c à c de cannelle
½ c à c de clou de girofle
½ c à c d'anis en graine
4 c à s de crème fraîche
2 c à c de levure chimique

MATERIEL NECESSAIRE

1 moule à moelleux
1 batteur

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Clarifier les œufs.
- 2- Découper le nougat en dés
- 3- Mélanger bien le beurre et le sucre. Ajouter les jaunes d'œufs et mélanger pour obtenir une crème. Ajouter les noisettes et la poudre, les épices, la crème et mélanger.
- 4- Incorporer la farine, la levure et le nougat.
- 5- Monter les blancs en neige et les incorporer à la pâte délicatement.
- 6- Verser dans le moule et cuire au four à 200° 25 min.

CONSEILS ET ASTUCES

Pour juger la cuisson planter un pique au centre il doit ressortir sec.

Alice Délice

