

# Le BOURBONNOIX



pour 6 personnes



15 mn



35 mn

## Ingrédients :

200 g de farine

200 g de sucre

3 oeufs

1 tasse d'**huile de noix**

1 paquet de levure alsacienne

120 g de noix grossièrement hachées, en garder quelques unes pour décorer.

## Préparation :

1. Battre longuement les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Ajouter successivement tout le reste, terminer en rajoutant les blancs en neige ferme.
3. Verser l'appareil dans un grand moule à manqué.
4. Faire cuire au four (th.6) pendant 35 mn.(une fois refroidi, on peut le conserver plusieurs jours dans un Tupperwear).
5. Glacer au chocolat ou au café et décorer avec les cerneaux de noix.