

Bâtonnets glacés aux noix

Ingrédients :

140 g de beurre

140 g de sucre

3 œufs

140 g de sucre glace

150 g de noix moulues

1/2 paquet de sucre vanillé

15 g de beurre pour beurrer le moule



Travailler le sucre et le beurre dans une terrine. Mélanger les noix avec la farine, battre les blancs d'œufs en neige ferme.

Incorporer la préparation au beurre et au sucre avec précaution en alternant blanc d'œuf et mélange noix-farine jusqu'à épuisement.

Beurrer un moule rectangulaire et le fariner légèrement ; étaler la pâte, et faire cuire à 140 °C pendant 35 minutes en veillant à ce que la pâte ne dessèche pas.

Pendant ce temps, préparer le glaçage en mélangeant longuement jaunes d'œufs, sucre glace, sucre vanillé.

Le gâteau étant cuit, le recouvrir avec le glaçage. Laisser reposer 25 minutes, puis tracer la découpe des bâtonnets dans le glaçage.

Laisser refroidir 2 heures 30mn.

Pour servir, découper les bâtonnets et les disposer sur un plat de service.