

# Le gateau aux noix de Michèle

250g de sucre

250g de noix concassées grossièrement (ça ne signifie pas que l'on dit des gros mots quand on se tape sur les doigts)

2 œufs

Dans un saladier, mélanger le sucre et les noix. Ajouter les œufs l'un après l'autre.

Déposer dans un moule à tarte ou à gâteau sur une feuille de papier cuisson. « Pas trop grand le moule » nous dit Michèle... Pas trop petit non plus, il en faut pour tout le monde !

Faire cuire de 30 à 35 minutes selon la puissance du four à 180°.

Pensez à retirer la feuille de papier avant de le manger...

Faute de frappe, pensez à retirer la feuille pendant que le gâteau est encore chaud.

Bon appetit.