# [Gâteau de l'écureuil](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/317464/1398718084/gateau_de_l_ecureuil.shtml)

# http://icu.linter.fr/750/326543/1394492267/gateau-de-l-ecureuil.jpg

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   |

|  |
| --- |
| **Préparation :** 15 mn - **Cuisson :** 40 mn - **Repos :** 0 mn - **Temps total :** 55 mn  |

**Pour 6 personnes :**   150 g de beurre    120 g de sucre roux    100 g de farine    75 g de noisettes    75 g de [noix](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/144/noix.shtml) de pécan    50 g de miel    3 oeufs    2 cuillères à café de levure    1 pincée de sel  |

 |
| **Préparation** |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Dans un saladier, [fouetter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/67/fouetter.shtml) le beurre ramolli avec le sucre, puis incorporer les jaunes d’oeufs un à un. Mixer la moitié des [noisettes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/143/noisette.shtml) et la moitié des [noix](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/144/noix.shtml) de pécan et les ajouter à la pâte, ainsi que la farine tamisée et mélangée avec la levure, puis le miel.  |
|  |  2     [Monter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/88/monter.shtml) les blancs en neige avec la pincée de sel, et les ajouter délicatement à la pâte.  |
|  |  3     Verser la pâte dans le [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml). [Concasser](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/24/concasser.shtml) grossièrement les [noisettes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/143/noisette.shtml) et [noix](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/144/noix.shtml) de pécan restantes et en couvrir le dessus du [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml). Mettre au four pendant 40 minutes environ. Laisser refroidir avant de démouler.  |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir ...** On peut bien sûr varier les noix utilisées (noisettes, noix de cajou, cacahuètes, pignons, noix du Brésil, noix de macadamia...), ou en remplacer une partie par du chocolat râpé pour un résultat plus fondant ! |

 |