

* Je réduis la cuisson de 10 min.

Préparation: 40 mn
Cuisson: * 35 mn



pour 10 à 12 personnes

■ Pour la pâte:

140 g de beurre
140 g de sucre
150 g de noix moulues
70 g de farine
3 blancs d'œufs

■ Pour le glaçage:

3 jaunes d'œufs
140 g de sucre glace
un demi-paquet
de sucre vanillé

Pour le moule:
15 g de beurre,
un peu de farine

BATONNETS GLACÉS AUX NOIX

■ Travaillez le beurre et le sucre dans une terrine. Mélangez les noix moulues avec la farine. Battez les blancs d'œufs en neige ferme.

■ Incorporez à la préparation au beurre et au sucre, avec précaution et alternativement, un peu de blanc d'œuf, un peu du mélange de noix hachées et de farine. Recommencez cette opération jusqu'à épuisement des éléments.

■ Allumez le four (th 4-5, 170-180°). Beurrez un moule rectangulaire, farinez-le légèrement. Etalez-y la pâte et faites cuire 35 minutes, à feu doux. Veillez, en fin de cuisson, à ce que la pâte ne se dessèche pas.

■ Pendant la cuisson du gâteau, préparez le glaçage. Mélangez longuement les jaunes d'œufs avec le sucre glace et le sucre vanillé.

■ Le gâteau étant cuit, retirez-le du four et recouvrez-en le dessus avec le glaçage. Laissez reposer 25 minutes puis tracez la découpe des bâtonnets dans le glaçage uniquement. Laissez ainsi refroidir dans le moule, pendant 2 heures et demie.

■ Pour servir, découpez à fond les bâtonnets et rangez-les sur le plat de service.



un champagne rosé brut

MON CONSEIL : pour mieux

étaler le glaçage, ajouter

~~un peu de sucre~~ un peu de sucre

d'eau froide vers la fin

55

glaçage: Je mets 120 g de sucre glace, et
non 140 g. Je ~~ajoute~~ ~~ajoute~~