



## Fondant aux noix

### Ingredients

#### Fondant

3 oeufs  
80g de beurre  
170g de noix  
80g de farine  
120g de sucre

#### Glaçage au café

100g de sucre glace  
12g de café  
1/2cuillère à café d'arôme café

### Fondant

- Pour un moule carré de 18cm -

Préchauffer le four à 170°C

Faire fondre le beurre au micro onde

Mixer les noix jusqu'à obtenir une poudre

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu'à blanchissement

Verser la farine, les noix en poudre et mélanger

Incorporer le beurre fondu

Verser dans le moule et enfourner environ 18 minutes

Laisser refroidir sur une grille

### Glaçage au café

Mélanger ensemble le café, le sucre glace et l'arôme de café jusqu'à obtention d'une préparation lisse

Napper le fondant et mettre au frais pour que la glaçage durcisse

### ASTUCE

- Torréfier légèrement les noix pour plus de goût
- Ne surcuit pas pour garder le fondant
- Ajoute une pointe de vanille ou de rhum pour renforcer les arômes

- Utilise des noix fraîches pour un meilleur résultat

---