

une recette sympa

>

> **Ingrédients pour 6 personnes**

- 4 œufs
- >
- 100 g de beurre ramolli
- 150 g de noix décortiquées
- 50 g de sucre en poudre
- 50 g de miel de lavande
- 40 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure

**Préparation :**

- > Réduire les noix en poudre à l'aide d'un robot.
- > Dans un saladier, battre le beurre ramolli avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.
- > Ajouter le miel, bien mélanger pour obtenir une préparation homogène.
- > Ajouter les noix en poudre, bien mélanger.
- > Ajouter les œufs un à un en mélangeant bien à chaque fois.
- > Ajouter ensuite la farine avec la levure et le sel.
- > Bien mélanger.
- > Verser la préparation dans un moule beurré.
- > Enfourner pendant 40 minutes, dans un four préchauffé, à 150°C.
- > Servir à température ambiante.

>