

CAKE AU MIEL ET AUX NOIX

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes)

100 g de beurre

100 g de sucre (je mets 80 g)

160 g de farine

3 œufs

1 sachet de levure

150 g de noix (je mets 180 g)

3 cuillères à soupe de miel de montagne / châtaignier

1 cuillère à café de rhum

Quelques raisins de Corinthe

1. Battre le sucre avec le beurre fondu
2. Incorporer le miel, la farine, la levure puis les œufs
3. 3. Ajouter les noix préalablement concassées
4. Verser la pâte dans un moule beurré et fariné
5. Faire cuire dans un four chaud à 180°C durant 45 minutes