

Moelleux aux noix

Il y a des gâteaux qui en mettent plein la vue, et puis il y a ceux qui mettent tout le monde d'accord dès la première bouchée. Le moelleux aux noix fait clairement partie de la deuxième catégorie. Pas besoin de glaçage à trois étages ni de décoration digne d'un concours de pâtisserie : quelques ingrédients simples, d...

Pour 8 personnes · Préparation 15 min · Cuisson 30 min · Repos 5 min · Facile · France

Les ingrédients

2	Œufs
1	yaourt fjord
100 g	Beurre
100 g	Sucre en poudre
125 g	cerneau de noix
70 g	Farine de blé
1	Sucre vanillé
1 c. à c.	Levure chimique

La marche à suivre

1. Préchauffez votre four à 180 °C En chaleur traditionnelle. Même si la recette d'origine prévoit 200 °C, une température un peu plus douce permet d'obtenir un gâteau bien cuit sans trop colorer l'extérieur. Beurrez un moule carré de type brownie. Si vous avez du papier cuisson sous la main, vous pouvez également en tapisser le fond : le démoulage sera encore plus facile et vous éviterez le moment de solitude où le gâteau décide de rester accroché au moule.
2. Dans un grand saladier, cassez les œufs, puis ajoutez le sucre et le sucre vanillé. Fouettez énergiquement pendant quelques minutes, jusqu'à ce que le mélange devienne plus clair, légèrement mousseux et un peu aérien. Pas besoin de sortir le batteur professionnel du placard : un fouet et un peu d'huile de coude feront très bien l'affaire. Cette étape apporte de la légèreté à la pâte et contribue à obtenir un gâteau bien moelleux.
3. Faites fondre le beurre doucement, puis laissez-le tiédir quelques instants. Inutile de le verser brûlant sur les œufs : on prépare un gâteau, pas des œufs brouillés. Ajoutez le yaourt nature et le beurre fondu au mélange précédent, puis mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène. Concassez ensuite les cerneaux de noix en morceaux plus ou moins petits, selon votre préférence. Incorporez-les à la pâte. Petit conseil : gardez quelques morceaux de noix un peu plus gros. Ils apporteront du croquant et donneront du caractère à chaque bouchée. Après tout, un gâteau aux noix sans morceaux de noix, c'est un peu comme une balade en forêt sans arbres.

4. Ajoutez la farine, la levure chimique et la pincée de sel. Mélangez délicatement jusqu'à ce que la farine soit bien incorporée. Évitez de battre la pâte pendant dix minutes : dès que le mélange est homogène, vous pouvez vous arrêter. La pâte doit être épaisse, souple et contenir généreusement les morceaux de noix. Si elle vous semble un peu rustique, rassurez-vous : elle n'est pas là pour défilier sur un podium, mais pour devenir un délicieux gâteau.
5. Versez la pâte dans le moule beurré et répartissez-la uniformément à l'aide d'une spatule. Enfourez pour Environ 30 minutes à 180 °C. Le temps de cuisson peut varier légèrement selon votre four et l'épaisseur du gâteau. Pour vérifier la cuisson, plantez la pointe d'un couteau au centre : elle doit ressortir sans pâte crue. Quelques miettes humides peuvent rester accrochées, c'est même plutôt bon signe pour conserver une texture moelleuse. Si le dessus dore trop rapidement, vous pouvez baisser légèrement la température en fin de cuisson.
6. À la sortie du four, laissez le gâteau tiédir quelques minutes avant de le démouler. Il sera plus facile à découper et gardera mieux sa forme. Découpez ensuite le moelleux aux noix en petits carrés, façon brownie. C'est joli, pratique à servir et surtout très malin : les petits carrés donnent toujours l'impression qu'on peut en reprendre un deuxième sans conséquence. Servez-les tièdes ou à température ambiante, accompagnés d'un café, d'un thé ou d'une boule de glace à la vanille pour les jours où la gourmandise prend le contrôle.

L'astuce

Pour encore plus de goût : Faites légèrement torréfier les noix quelques minutes à sec dans une poêle, puis laissez-les refroidir avant de les incorporer à la pâte. Pour un gâteau bien moelleux : Surveillez la cuisson et évitez de le laisser trop longtemps au four. Quelques minutes de trop peuvent faire toute la différence. Pour varier les plaisirs : Ajoutez quelques pépites de chocolat noir ou une pincée de cannelle. Les noix et le chocolat, c'est un duo qui ne déçoit pas souvent. Pour la conservation : Gardez les carrés dans une boîte hermétique pendant deux à trois jours, à température amb...