

Gâteau aux flocons d'avoine et fruits secs

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min – Cuisson : 35 min

Ingrédients :

- 3 œufs
- 10 cl d'huile végétale (colza, coco, ...)
- 80 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 15 cl d'amandes
- 250 g de flocons d'avoine mixés
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de fruits secs au choix (noisettes, amandes, noix, noix de cajou, raisins secs, pistaches, ...)



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, un fouet, une spatule, un moule Tablette et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C et placer le moule Tablette sur la plaque aluminium.
- Dans un cul-de-poule, mélanger les œufs avec le sucre et le sel.
- Ajouter l'huile et le lait. Fouetter le tout et lisser.
- Ajouter les flocons d'avoine et la levure.
- Terminer en ajoutant les fruits secs choisis.
- Verser l'appareil dans le moule et enfourner durant +/- 35 min.
- Démouler et laisser refroidir avant dégustation.

Bon appétit !



Moule Tablette

Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle