

Gâteau au nion et noisettes (ou amandes)

pâte:

100g de sucre
50g de nion
50g de noisettes ou amandes moulues
125g de beurre fondu
125g de farine
2cs d'eau
1 pincée de sel

Malaxer jusqu'à obtention
d'une pâte homogène.

Dans une plaque à gâteau de 24cm de diam. Recouverte d'un papier à pâtisserie, y étaler la pâte en faisant un rebord de 1cm.

garniture:

100g de sucre
50g de nion
50g de noisettes ou amandes moulues
1,5dl de crème
1 sachet de sucre vanillé

Mélanger
et étendre sur la pâte

Cuire 35 min env. dans le four préchauffé à 175°C