

Recette du gâteau Payernois (de Christine Jomini)

Pour la pâte :

200g de noisettes
200g de beurre
200g de sucre
200g de farine

Malaxer et faire une boule de pâte

- Diviser la boule en deux
- Étaler la première moitié de pâte dans une plaque beurrée et farinée de 30cm de diamètre

Pour la farce :

200g de noisettes
200g de sucre
2.5 dl de crème 25%
1 paquet de sucre vanillé

Faire la farce

- Verser la farce sur la pâte
- Étaler la 2^e partie de la pâte et la déposer sur la farce
- Cuire à four chaud 180-200°C pendant 25-30 minutes
- Démouler à froid

