

PAIN AUX NOIX

*100g de noix pilées
100g de biscottes
5 c. à s. de sauce blanche
sel - poivre - muscade
1 c. à c. d'huile de noix
3 c. à s. de farine
1 c. à s. de bouquet garni*

Réhydrater les biscottes dans de l'eau, puis les essorer soigneusement et les mettre dans une terrine avec les noix. Pétrir pour obtenir un mélange homogène. Ajouter ensuite la sauce blanche, la farine, l'huile de noix et l'assaisonnement. Verser la préparation dans un moule à cake huilé, et cuire dans un four préchauffé pendant 30 minutes à 200°. Servir sur un coulis de tomates.