



Syndicat professionnel de la noix et du cerneau de Noix du Périgord



Cake aux Noix du Périgord et canard confit



**SYNDICAT PROFESSIONNEL DE LA NOIX
ET DU CERNEAU DE NOIX DU PÉRIGORD**
BP 70018 - 46600 MARTEL
Tél : 05 65 32 22 22 - Fax : 05 65 37 07 42
E-Mail : contact@noixdupericord.com



Syndicat professionnel de la noix et du cerneau de Noix du Périgord



Cake aux Noix du Périgord et canard confit



Ingrédients pour 8 personnes :

125 g de farine

2 œufs

1/2 sachet de levure

1 c. à soupe de vin de noix

2 c. à soupe de vin blanc

100 g de fritons de canard

50 g de cerneaux de Noix du Périgord AOC

70 g de gruyère râpé

2 cornichons hachés

50 g de graisse de canard

sel et poivre

Préparation :

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et les oeufs. Délayer avec le vin blanc, la graisse préalablement fondue et le vin de noix. Incorporer ensuite le gruyère râpé, les fritons de canard, les cornichons ainsi que les cerneaux de Noix du Périgord grossièrement hachés. Assaisonner.

Dresser dans un moule à cake, graissé à la graisse de canard. Cuire au four pendant 40 minutes à 170°C.

Servir tiède, accompagné d'une salade à l'huile de noix.



Recette de Stéphane Manevy

Restaurant Les Agapes 24120 TERRASSON

Partenaire de la Route de la Noix du Périgord



www.noixdupericord.com