

Périgourdin

Ingrédients :

- 200g de sucre
- 150g de noix moulues ou de noisettes ou d'amandes en poudre
- 125g de farine
- 2 dl d'huile
- 4 œufs (les blancs montés en neige)
- Levure
- 2 cuillères à soupe d'eau de vie

Verser les ingrédients dans l'ordre et faire cuire 40 mn à feux doux, thermostat 5.

Accord met et vin :

Un Banyuls ou un Maury ou encore un Macvin du Jura.