**Grenoblois aux noix et café**

[Une image contenant nourriture, dessert, pâtisserie, Snack

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/05/grenoblois-aux-noix-et-cafe-p1100802.jpg-r-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le gâteau :  
- 250 g de cerneaux de noix**  
**- 5 œufs**  
**- 200 g de sucre en poudre**  
**- 1 sachet (1,8 g) de café lyophilisé**  
**- 100 g de Maïzena ®**

**1 moule à manqué de 24 cm de Ø beurré et fariné**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Mixer les noix en poudre fine.  
[**Clarifier**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-des-termes-culinaires-et-des-ingredients-speciaux/) les œufs.  
Monter les blancs en neige avec une cuillerée de sucre.  
Travailler longuement au fouet les jaunes avec le reste du sucre pour obtenir une masse mousseuse et épaisse.  
Ajouter la poudre de café et la Maïzena et bien mélanger.  
Incorporer les noix toujours en fouettant.  
Intégrer enfin délicatement à la spatule les blancs en neige.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 40 minutes en surveillant.  
Laisser reposer quelques minutes avant de démouler et de laisser refroidir.

**Le glaçage :  
- 200 g de sucre glace**  
**- ≅ 3 càs d'extrait de café ou de café fort**  
**- cerneaux de noix**  
  
Mettre le sucre dans un bol et délayer petit à  petit avec le café jusqu'à obtenir un glaçage assez fluide pour pouvoir s'étaler.µ  
Déposer le gâteau sur le plat, côté lisse au-dessus.  
Napper de glaçage en le laissant s'écouler sur les côtés.  
Décorer de cerneaux de noix.  
Laisser durcir avant de servir.