

Gâteau au "Nillon"



- 3 grosses cuillères à soupe de "nillon" (Tourteau de noix)
- 5 dl de lait froid
- 3 c.s. de vin cuit pour donner de la couleur
- 2 c.s. de cassonade ou sucre
- 1 dl de crème entière
- Quelques miettes de beurre –
- 1 c.s. d'huile de noix

Bien mélanger avec le fouet le "nillon" et le lait, puis rajouter le sucre et la crème. Mettre le vin cuit pour donner la couleur brun clair tout en fouettant puis rajouter l'huile. Étendre sur la pâte Brisée, abaissée, piquée et placée dans une plaque beurrée. Mettre quelques flocons de beurre sur le dessus avant la mise au four chaud (220°) pendant 20 minutes.

Servir refroidi.



Le nillon (ou nion), est un produit local suisse romand. Il est le résidu du pressage des noix. On le trouve en plaque, râpé ou en poudre. Il existe du nillon de noix et de noisettes emballé dans des petits sachets de 160 grammes.

Dans le canton de Vaud (Suisse), on se sert du nillon pour faire un gâteau de noix ainsi qu'une tarte aux pommes.

En France, on le trouve sous le nom de « farine de noix » ou « tourteau de noix ».

Recette transmise à l'ACSB par Michel et Christiane



Gâteau au "Nillon"



- 3 grosse Esslöffel "Nillon" (Nusskuchen – Rückstand aus dem Pressen von Nüssen)
- 5 dl kalte Milch
- 3 EL vin cuit (konzentrierte Birnensaft), um Farbe zu geben
- 2 EL brauner Zucker oder Zucker
- 1 dl Vollrahm
- ein paar Butterstücke
- 1 EL Nussöl

Die "Nillon" und die Milch mit dem Schneebesen gut verrühren, dann den Zucker und den Rahm dazugeben. Den vin cuit hinzufügen, um eine hellbraune Farbe zu erhalten, und dabei mit dem Schneebesen verrühren, dann das Öl hinzufügen. Den ausgerollten Mürbeteig einstechen und in ein gefettetes Backblech legen. Einige Butterflocken auf den Teig geben, Nillon-Masse begeben. 20 Minuten im heißen Ofen (220°) backen.

Abgekühlt servieren.