

# *Gâteau Creusois*

## ***Ingrédients pour 4 personnes***

*4 blancs d'œufs*

*120 g de noisettes en poudre avec leurs peaux*

*200 g de sucre en poudre*

*100 g de farine*

*80 g de beurre fondu ou très ramolli*

*Facultatif : 2 gouttes d'extrait de vanille naturelle*

## ***Préparation (5 mn environ)***

*Mélanger ensemble les noisette, le sucre et la farine, ajouter les blancs d'œufs et mélanger (inutile de les battre en neige préalablement), ajouter le beurre.*

*Beurrer et fariner un moule à manqué, le remplir de l'appareil précédent*

## ***Cuisson***

*Faire cuire au four moyen (175 °C) durant 30 à 45 mn en surveillant la cuisson. Le gâteau doit être croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. On peut tout aussi bien préparer des petits gâteaux individuels. Dans ce cas, réduire le temps de cuisson.*