

# Creusois (gâteau à la noisette)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

## Ingrédients

- 3g de fleur de sel
- 190g de sucre
- 130g de farine
- 200g de poudre de noisette
- 8 blancs d'œufs

## Préparation

1. Ajoutez-y le beurre fondu et mélangez bien.
2. A part, battez légèrement les blancs d'œuf (ils doivent être mousseux mais pas fermes), et incorporez-les au mélange précédent jusqu'à avoir une pâte homogène.
3. Chemisez votre moule (beurre et poudre de noisette pour moi), puis versez la pâte dedans.
4. Préchauffez votre four à 170°C, puis enfournez le gâteau pour 35 à 40 minutes (vérifiez la cuisson en plantant un couteau dans le gâteau, il doit ressortir sec).
5. Démoulez le gâteau et laissez-le refroidir.
6. Ensuite, si vous le souhaitez, faites fondre du chocolat noir et versez-le sur le gâteau.
7. Et ensuite : dégustez !

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)