



Le creusois

Ingredients

5 blancs d'oeufs
120g de beurre
125g de poudre de noisettes
75g de farine
130g de sucre

Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

Préchauffer le four à 160°C

Faire fondre le beurre

Mélanger ensemble le sucre, la poudre de noisettes et la farine

Incorporer le beurre fondu dans les poudres

Monter les blancs en neige

Et les ajouter délicatement, à l'aide d'une maryse à la préparation précédente

Verser dans un moule beurré

Enfourner pendant 40 minutes

Laisser refroidir avant de démouler