



GÂTEAU CREUSOIS

Au petit déjeuner, au dessert, au goûter... le gâteau creusois apporte un supplément de douceur et d'énergie à tous vos repas. Avec du thé, du café, de la glace, de la crème ou des fruits frais, dégustez-le comme il vous plaît. Simple et bon marché, il est extrêmement facile à réaliser.

Préparation : 30min

Repos : Aucun

Cuisson : 20min

INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES.

POUR L'ÉTAPE 1

Beurre doux : 200.0 g

Poudre de noisette : 200.0 g

Sucre en poudre : 160.0 g

Farine de blé T55 : 200.0 g

Gousse(s) de vanille : 2.0 pièce(s)

POUR L'ÉTAPE 2

Blanc(s) d'oeuf : 240.0 g

Sachet(s) de levure chimique (11g) : 1.0 pièce(s)

PRÉPARATION.

POUR LA PARTIE 1

Préchauffer le four à 200 °C.

Dans un saladier, mélanger le beurre ramolli, la farine, les noisettes, le sucre en poudre et les gousses de vanille grattées. Le mélange doit être parfaitement homogène.

POUR LA PARTIE 2

Monter les blancs d'oeufs en neige très ferme.

Incorporer délicatement la levure à la moitié des blancs en neige, puis ajouter l'autre moitié. Mélanger ensuite cette préparation avec la pâte noisette.

Remplir des moules individuels en silicone avec cette préparation, puis enfourner pendant 20 min.

L'ASTUCE DU CHEF.

Le gâteau creusois doit être bien doré mais pas sec. En cas de doute, enfoncez un couteau dans le dessert, la lame doit en ressortir très légèrement humide pour un rendu moelleux à souhait.