



LE CREUSOIS

Pour 6 personnes :

**4 blancs d'oeufs - 100g beurre fondu - 100g farine - 200g sucre en poudre - 100g poudre de noisettes -
Préchauffer le four à 150° (th.5).**



**Torréfier la poudre de noisettes 10 minutes sur plaque à pâtisserie au four. Sortir et augmenter le four à 180° (th.6).
Battre les blancs en neige, ajouter le sucre petit à petit. Verser la farine en plusieurs fois, le beurre fondu refroidi et la poudre de noisettes refroidie. Remuer.**

Beurrer et fariner un moule à manquer de ☐ 20 cm. Enfourner et cuire 25 minutes. Sortir, démouler au bout de 10 minutes et laisser refroidir sur grille.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr