

# Gâteau creusois



www.audalacuisine.com

## ✓ Ingrédients :

- 130 g de sucre
- 200 g de noisettes en poudre
- 100 g de beurre demi-sel fondu
- 100 g de pépites de chocolat
- 5 œufs



## ✓ Préparation :

Préchauffer votre four à 180 °C (Th. 6).

Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Mélanger les jaunes avec le sucre pendant 3 minutes. Ajouter le beurre fondu petit à petit, tout en remuant.

Ajouter les noisettes en poudre et mélanger.

Battre les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporer les blancs au mélange précédent.

Ajouter les pépites de chocolat et mélanger délicatement.

Verser dans un moule beurré et fariné et laisser cuire environ 45 minutes. Le gâteau doit être ferme au toucher.

www.audalacuisine.com