



## 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