

## *Gâteau Creusois aux noisettes*

### Ingrédients (pour environ 6 personnes) :

- ◆ 100-125g de beurre
- ◆ 3 blancs d'oeuf
- ◆ 1 verre ½ de sucre (≈ 250 g)
- ◆ 1 verre ½ de farine (≈ 150 g)
- ◆ 1 cuillerée à café de levure
- ◆ 1 tasse de noisettes concassées (≈ 125g)

### Préparation :

- ◆ Faire fondre le beurre à feu doux
- ◆ Dans un grand saladier, mélanger la farine, le sucre et les noisettes
- ◆ Ajouter la levure et mélanger à nouveau
- ◆ Ajouter le beurre fondu au mélange sucre/farine/noisettes
- ◆ Ajouter les blancs d'oeufs légèrement battus (pas en neige) et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, ni trop liquide ni trop consistante (au besoin ajouter un blanc d'oeuf)
- ◆ Faire cuire 40 minutes environ à 190-200°C dans un moule en aluminium (Ø 23cm environ). Au Moyen-Age, les moines qui ont inventé cette recette réalisaient la cuisson dans des tuiles creuses.

<i>Un peu d'histoire...</i>	<i>... et de géographie</i>
<p><b>XV<sup>ème</sup> siècle:</b> la recette est consignée par des moines sur un parchemin en vieux français.</p> <p>Le temps passe et le "Creusois" tombe dans l'oubli.</p> <p><b>1969:</b> lors de la démolition d'une maison de moines dans la région de <b>Crocq</b>, on découvre le parchemin.</p> <p>Celui-ci est traduit et les pâtisseries creusois retrouvent les justes proportions et adaptent la recette traditionnelle.</p>	