

CREUSOIS AUX NOIX

Ingrédients pour un gâteau de 6 personnes :

Première version :

120 g de poudre de noix
125 g de beurre fondu
70 g de farine
30 g de Maïzena
100 g de sucre semoule
4 blancs d'œufs
1 sachet de levure chimique

Seconde version :

120 g de poudre de noix
125 g de beurre fondu
70 g de farine
30 g de Maïzena
100 g de sucre semoule
4 blancs d'œufs

Préchauffer le four à 190°.

- 1^{ère} version :

Dans un saladier, verser la farine, la poudre de noix, le sucre semoule, le sachet de levure chimique, les blancs d'œufs battus juste un peu avec une fourchette et le beurre fondu. Mélanger bien le tout pour obtenir une pâte homogène et verser le tout dans un moule antiadhésif de 22 cm de diamètre.

Enfourner dans le four ramené à 180° et faire cuire pendant 25 à 30 minutes. Laisser refroidir un quart d'heure à température ambiante avant de démouler le Creusois.

- 2^{ème} version :

Dans un saladier, verser la farine, la poudre de noix et le sucre semoule. Bien mélanger le tout. Ensuite, battre les blancs d'œufs en neige bien fermes à l'aide d'un fouet inox à main ou avec un batteur électrique. Prendre deux bonnes cuillères à soupe de ces blancs en neige et les incorporer au mélange précédent. Reverser le tout dans le reste des blancs en neige et mélanger bien intimement ces deux masses pour obtenir une pâte homogène. Ajouter alors le beurre fondu et bien mélanger à nouveau.

Verser la pâte obtenue dans un moule antiadhésif de 22 cm de diamètre et enfourner dans le four ramené à 180°. Faire cuire pendant 25 à 30 minutes. Laisser refroidir un quart d'heure à température ambiante avant de démouler le Creusois.