

GATEAU CREUSOIS

Simple et bon marché

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 1 heure

Ingrédients : 250 gr de beurre fondu
125 gr de farine
5 blancs d'œufs en neige
250 gr de sucre
125 gr de noisette en poudre
SEL

Mélanger le beurre fondu, la farine, le sucre et les noisettes, ainsi que le sel
Séparer les blancs d'œufs des jaunes. Battre les blancs en neige et ajouter à la préparation.

Faire cuire à four moyen

Avec les jaunes restants, faire une crème anglaise pour servir avec le gâteau