

# *Le creusois*

## *Pour 6 personnes*

*100 g de poudre de noisettes*

*125 g de beurre fondu*

*100 g de farine*

*100 g de sucre*

*4 blancs d'œuf*

Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez la farine et la poudre de noisette, ajoutez le sucre, les blancs d'œufs et le beurre fondu. Mélangez et versez dans un moule de 22cm de diamètre.

Enfournez à 180°C pendant 25-30 minutes selon votre four.