

# GATEAU CREUSOIS



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Cookomix](#)

## Ingrédients :

- 4 oeufs
- 100 g de noisettes en poudre
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de farine
- 100 g de beurre
- 1 c à c d'extrait de vanille
- 60 g d'eau

## Préparation :

- préchauffer le four à 180°C
- mettre dans le bol, les blancs d'oeufs
- ajouter le fouet
- mélanger 3 minute 30 secondes à vitesse 3,5
- réserver
- ajouter dans le bol, les noisettes en poudre, le sucre et la farine
- mélanger 30 secondes vitesse 4,5
- racler ensuite les parois du bol avec la spatule
- ajouter le beurre fondu, l'extrait de vanille et l'eau
- mélanger 1 minute à vitesse 4
- ajouter la préparation en la mélangeant très délicatement aux blancs en neige
- transvaser dans un moule à manqué de 20 cm de Ø
- mettre au four pendant 27 minutes à 180°C
- ajuster la durée en fonction de votre four ou de la taille de votre moule

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations*

THERMOMINOUX 2019

<http://thermominoux.over-blog.com>