

GÂTEAU CREUSOIS

05/06/2023 16:10

Spécialités et recettes | Tourisme Creuse Limousin

Spécialités et recettes [#]

Vous avez faim ? En Creuse, vous réveillez vos papilles car nous aimons les **gourmands** ! Nos viandes et nos desserts savent aussi cultiver avec sincérité cette envie d'avoir toujours envie de découvrir... Et pourquoi ne pas essayer ? C'est à vous de passer aux fourneaux !

Rien que pour vous, voici quelques **recettes du terroir** : gâteau creusois, clafoutis aux cerises, fondu, bœuf limousin aux champignons ... hummm de quoi vous ouvrir l'appétit !



Gâteau Creusois ©JP Gratién
©
JP Gratién



Gâteau Creusois
©
Gâteau Creusois

Gâteau creusois

Le célèbre **gâteau creusois** est une recette traditionnelle creusoise dont la légende dit qu'elle a été trouvée sur un parchemin au XVème siècle par des moines creusois.

Ingrédients :

- 5 blancs d'œuf
- 150g de sucre en poudre
- 60g de farine
- 80g de poudre de noisette
- 100g de beurre fondu

Prenez deux verres de belles noisettes bien mûres finement rôties, écrasez-les (ou prenez de la poudre de noisettes) avec le double de sucre. Mélangez avec cette poudre les blancs d'œufs montés en neige et une poignée de farine de froment. Pour finir, ajouter environ 100 g de beurre fondu. Remuez le tout cuisez à four moyen : tel est « Le Creusois » que les moines cuisaient dans les tuiles creuses.

<https://www.tourisme-creuse.com/toute-la-creuse/sejourner/gastronomie/spécialités-et-recettes/>

1/10

Conseils d'un Creusois : Prendre des noisettes en poudre où casser des noisettes naturelles et les moudre ²; Laisser refroidir le beurre avant de l'ajouter ; bien graisser son moule à tarte ; La durée de cuisson est de 30 mn environ maximum