



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Gâteau aux noisettes .



Ingrédients pour 6 personnes :

- 100 g de noisettes entières
 - 125 g de poudre de noisettes
 - 1 pincée de sel
 - 1 sachet de levure
 - 150 g de beurre
 - 250 g de farine
 - 250 g de sucre
 - 3 gros œufs
 - 7 c.à.s de lait
 - 2 gouttes d'extrait d'amandes amères
-
- Sortir le beurre du réfrigérateur
 - Mettre les noisettes à griller sur une poêle chaude sans matières grasses
 - Remuer fréquemment pour ne pas les brûler, les retirer et laisser refroidir
 - Frotter les noisettes dans un chiffon pour faire tomber la fine pellicule séchée qui les recouvre
 - Hacher les noisettes en poudre, en léger concassé et en morceaux grossiers
 - Dans un saladier mélanger la farine, la levure et le sel, incorporer les noisettes
 - Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre et verser peu à peu le beurre fondu à la casserole
 - Quand la préparation est devenue blanche et mousseuse ...
 - Incorporer le mélange de farine et noisettes en tournant sans cesse à la cuillère en bois
 - Ajouter le lait puis les blancs d'œufs battus en neige ferme
 - Verser le tout dans un moule beurré et légèrement fariné
 - Faire cuire à four préchauffé à 180°C pendant 45 minutes

