**LE CREUSOIS**

Pour 1 moule de 20 cm de diamètre

150 g de beurre

90 g de sucre blanc

90 g de sucre de canne

80 g de farine

125 g de poudre de noisette

5 blancs d’œufs

Préchauffez votre four à 160°C

Faites fondre le beurre

Mélangez les deux sucres, la farine et la poudre de noisette

Ajoutez le beurre fondu et mélangez bien

Incorporez les blancs d’œufs et mélange jusqu’à ce que le mélange soit homogène

Transvasez la préparation dans un moule beurré

Enfournez pour 30 à 40 mn en surveillant bien, le gâteau est prêt lorsqu’il est bien doré et qu’une lame de couteau ressort sèche

Démoulez et laissez refroidir sur une grille

Saupoudrez de sucre glace, ajoutez un glaçage chocolat ou des pépites de chocolat dans la pâte

**LA TABLE DES PLAISIRS**