

Gâteau à la noisette, ou aux amandes

pour 6

ou à la noix de cow

pour 6

- | | | |
|----------|--|--------|
| - 250g | de poudre de noisette
(ou de poudre d'amandes)
(ou de noix de cow râpée) | 375g |
| - 250g | de sucre en poudre | 375g |
| - 6 œufs | | 6 œufs |

- * Travailler le sucre et les jaunes d'œuf jusqu'à ce que le mélange soit très moussieux
- * Battre les blancs en neige très fermes
- * Mélanger le tout délicatement en ajoutant la poudre (noisette, etc) en soulevant
- * Beurrer le moule à manquer
- * Cuire à four doux 3/4h

(J'tapise le moule avec une feuille d'aluminium ou de papier sulfurisé pour faciliter le démoulage)

(Si j'utilise la noix de cow, j'ajoute 2 cuillères à soupe de crème fraîche pour lier)

(Rossez, vous, il n'y a pas besoin de farine !)

Bon appétit!