



Bienvenue en Haut Agenais Périgord



Gâteau à la noisette

Recette pour 6 personnes

Ingrédients :

80 g de noisettes hachées
80 g de farine
160 g de sucre poudre

80 g de beurre fondu
2 cuil. à café de miel
4 blancs d'œuf

La Recette :

Dans un bol, mélanger noisettes, farine et sucre. Ajouter le beurre et le miel pour obtenir une pâte épaisse. Batre les blancs en neige ferme et les incorporer doucement à la pâte. Faire cuire dans un moule à génoise beurré et fariné, pendant 1 heure à four très doux (th. 3 ou 4 soit 175°C). Démouler chaud et refroidir sur une grille. Ce gâteau peut être décoré avec du sucre glace, un glaçage au café, des noisettes...

Glaçage : mettre du sucre glace dans un verre et le mouiller avec un peu de café ; remuer et étaler sur le gâteau.

Les conseils de Françoise

Ce gâteau bien parfumé à la noisette accompagne à merveille une crème à la vanille. Facile à réaliser, il se congèle très bien, et peut être décoré par la suite.

La Recette d'
Françoise

Dessert du Haut agenais Périgord

