

Crêpes

100g **poudre de noisette**
400g farine de blé
4 à 5 œufs suivant grosseur
75g beurre fondu
1 litre lait
Sucre selon goût

*Mélanger tous les ingrédients.
Faire cuire les crêpes et accompagner de
sucre ou confiture.*

Gâteau au yaourt

1 yaourt nature
300g farine de blé **3 pots**
80g **poudre de noisette**
3 œufs
90g huile $\frac{3}{4}$ pot
200g sucre **1 pot** $\frac{1}{2}$
1 sachet sucre vanillé
1 paquet de levure chimique (alsacienne)
2 cil à soupe rhum (ou autre alcool)

*Mélanger tous les ingrédients.
Verser la préparation dans un moule
beurré et cuire au four environ 40
min à 180°C.*

Biscuit léger

6 œufs
150g sucre
30g eau bouillante
100g farine de blé
50g **poudre de noisette**
40g maïzena
1 sachet de levure
10g huile

*Séparer les blancs des jaunes.
Battre les blancs en neige ferme.
Blanchir les jaunes, le sucre et
l'eau.
Ajouter les farines et la levure.
Incorporer délicatement les blancs
et l'huile en dernier.
Verser dans un moule et cuire à
150°C pendant 1 heure. Surveiller la
cuisson.*

Gâteau meringué

5 blancs battus en neige
180g sucre
75g farine de blé
50g **poudre de noisette**
100g chocolat noir

*Battre les blancs en neige et
continuer à battre en ajoutant le
sucre. Incorporer les farines et le
chocolat râpé.
Cuire 30min à 190°C.
Surveiller la cuisson.*

Visitandine

200g sucre
100g farine de blé
100g **poudre de noisette**
100g beurre fondu
4 blancs battus en neige

*Mélanger les 3 premiers ingrédients
puis ajouter le beurre fondu et les
blancs battus en neige.
Verser la pâte dans un moule
beurré.
Faire cuire 20 min à 190°C.
Dès que le gâteau est doré, retirer
du four.*

RECETTE

POUDRE DE NOISETTE