

Gâteau aux noisettes (de mémé Marie-Louise)

Pour 6 personnes :

- 4 œufs
- Le même poids que les œufs en sucre
- Le $\frac{1}{4}$ du poids des œufs en noisettes entières
- Le $\frac{1}{4}$ du poids des œufs en noisettes poudre
- Le $\frac{1}{4}$ du poids des œufs en farine
- Le $\frac{1}{4}$ du poids des œufs en fécule
- 1 cuillère à café de levure alsacienne

Séparer les blancs des jaunes.

Travailler les jaunes avec le sucre et la poudre de noisettes.

Quand le tout est bien homogène, ajouter petit à petit le mélange farine, fécule et levure.

Monter les blancs en neige. Les ajouter petit à petit au mélange jaunes / sucre / poudre de noisettes / farine / etc.

La pâte est prête. La mettre dans un moule à manqué ou un moule à charlotte bien graissé.

Torréfier les noisettes entières à la poêle (on fait chauffer la poêle, sans matière grasse, on met les noisettes et on remue jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur).

Hacher grossièrement les noisettes, les disposer sur le dessus du gâteau.

Faire cuire à four doux (170/180°) pendant 25 à 30 minutes (moi, ça a été beaucoup plus long, mais j'avais plus que doublé les quantités).

Comme souvent, pour voir si c'est cuit, piquer un couteau et il doit ressortir net.