

## La recette du Creusois

Selon la légende, sa recette proviendrait d'un parchemin du XVe siècle découvert lors de travaux en 1969 dans un ancien monastère de la commune de La Mazière-aux-Bons-Hommes, dans les alentours de Crocq. Ecrite en vieux français, elle a ensuite été traduite. Le gâteau était notamment dit "cuit en tuile creuse".



Faites une pâte en mélangeant :

50 g de poudre de noisettes

55 g de farine

3 blancs d'œufs

100 g de sucre

40 g de beurre fondu

Monter les blancs en neige

Ajouter le sucre en mélangeant délicatement

Ajouter la farine en mélangeant délicatement

Ajouter le beurre fondu en mélangeant délicatement

Ajouter la poudre de noisettes en mélangeant délicatement

Verser dans un moule à tarte (25cm) beurré et fariné

Cuire 20 mn à 180° (Th 6)