

gâteau aux noisettes comme dans le Piémont

POUR QUI ? LES FÉRUS DE NOISETTES
QUAND ? PENDANT LA PÉRIODE DU CARNAVAL... ET TOUTE L'ANNÉE PARCE QUE
C'EST DIABOLIQUEMENT BON.
POURQUOI ? CAR DANS LE PIÉMONT, CHAQUE VILLAGE ET CHAQUE FAMILLE A SA
VERSION DU GÂTEAU AUX NOISETTES, IL N'Y A PAS DE RAISON POUR QUE VOUS
N'AYEZ PAS LA VÔTRE ! MÊME À PARIS.

120 GRAMMES DE NOISETTES DU PIÉMONT ALTA LANGA
TROIS CUILLERES A SOUPE DE PATE DE
NOISETTES DU PIÉMONT ALTA LANGA
150 GRAMMES DE BEURRE DEMI-SEL DE BORNIA MBUC
125 GRAMMES DE SUCRE
100 GRAMMES DE FARINE
3 OE UFS DE POULE D' ETIENNE GODART
UNE CUILLERE A CAFE DE POUDRE A LEVER : SOIT DU BICARBONATE DE SOUDE, SOIT DE
LA LEVURE

préchauffer le four à 200°C.

mixer les noisettes jusqu'à obtenir une poudre rudimentaire.

mélanger le sucre, la farine, la poudre de noisettes et la poudre à lever.

faire fondre le beurre avec les moyens du bord : micro-onde, four, bain marie, que sais-je, et l'ajouter au mélange.

séparer les jaunes des blancs avec dextérité. battre les jaunes gentiment à la fourchette et les ajouter au mélange.

ajouter les trois cuillères à soupe de pâtes de noisettes du Piémont, en espérant que vous n'avez pas déjà tout mangé – et mélanger.

monter les blancs en neige à l'aide d'un batteur électrique. si vous jouez au tennis deux fois par semaine, allez-y, vous pouvez vous en donner à cœur joie et les monter à la main.

incorporer délicatement les blancs d'œuf au mélange, sans les brusquer... comme quand on fait une mousse au chocolat (comment ça, vous n'avez jamais fait de mousse au chocolat ?)

beurrer le moule et y faire couler le mélange.

enfournier pour 30 minutes à 200°C.

attendre qu'il soit froid pour le démouler. et tadaaaaa.