

🍷 6 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 45m

🌾 gluten · 🥚 œufs · 🥛 lait · 🌰 noix

Gâteau moelleux aux noisettes torréfiées, spécialité de la Creuse dont la recette originale, découverte en 1969 dans un parchemin du XVe siècle au monastère de La Mazière-aux-Bons-Hommes, est aujourd'hui protégée par une confrérie de pâtissiers. Cette version reconstituée par l'office de tourisme départemental respecte le principe des blancs d'œufs seuls, non montés en neige, qui donnent une texture dense et fondante.

France

INGRÉDIENTS

☐ noisettes	80 g	☐ sucre vanillé	2 sachets
☐ blancs d'œufs	4	☐ farine	110 g
☐ sucre	200 g	☐ beurre, fondu	90 g

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Torréfier légèrement les *noisettes* dans une *poêle* à sec, puis les mixer finement.
3. Battre légèrement les *blancs d'œufs* à la fourchette dans un *grand bol* — ne pas les monter en neige, la texture du gâteau doit rester dense et fondante.
4. Ajouter le *sucré* puis le *sucré vanillé* et mélanger.
5. Incorporer la *farine* en mélangeant délicatement.
6. Ajouter le *beurre* et mélanger.
7. Incorporer les noisettes mixées.
8. Verser la pâte dans un *moule rond*.
9. Enfourner et cuire 45 minutes à 180°C. La lame d'un couteau doit ressortir sèche.
10. Laisser tiédir avant de démouler sur une grille.

La recette officielle du Creusois est un secret gardé par les 31 pâtissiers membres de la confrérie « Le Creusois ». Cette version reconstitue les principes essentiels : blancs d'œufs seuls (jamais entiers), noisettes torréfiées, moule peu large pour obtenir l'épaisseur caractéristique. Le nom viendrait de « cuit en tuile creuse » selon la légende du parchemin monastique.