

Gâteau à la farine de tourteaux de noisettes

L'Avallais

100 g de farine tourteaux de noisettes

50 g de farine de blé

160 g de sucre

180 g de beurre

3 œufs

1 sachet de sucre vanillé

1 pincée de sel

Mélangez le sucre et les jaunes d'œufs.

Ajoutez le beurre fondu (bien battre).

Ajoutez les farines.

Battre les blancs d'œufs avec le sel

puis ajoutez à la préparation.

Versez dans un moule et cuire 30 minutes à 180°C.

Démoulez et nappez de chocolat fondu.

ajoutez une boule de glace vanille ou fruits rouges.