

Gâteau moelleux à la noisette



Pour 4 à 6 personnes - Préparation : 30 min - Cuisson : 1 h 05

Ingrédients

- 300 g de pommes de terre de type charlotte ou chérie
- 125 g de noisettes en poudre
- 3 œufs
- 100 g de beurre + 10 g pour le moule
- 120 g de sucre en poudre
- le zeste de 1 citron bio
- 1 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 20 g de cassonade sucre glace pour la décoration

Préparation

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).

Epluchez les pommes de terre et faites-les cuire 20 min dans de l'eau ion salée.

Pendant ce temps, faites griller 60 g de noisettes en poudre.

Passez les pommes de terre au presse-purée,

Ajoutez les jaunes d'œufs et le beurre à température ambiante coupé en petits cubes.

Mélangez rapidement puis ajoutez le sucre, les noisettes en poudre grillées et non grillées, le zeste du citron, la fleur d'oranger et continuez de mélanger pour obtenir une pâte lisse et homogène.

Fouettez les blancs d'œufs en neige bien ferme

Ajoutez-les délicatement à la préparation précédente.

Beurrez un moule en forme de couronne et tapissez-le de cassonade.

Versez la préparation dans le moule et enfournez pour 45 min.

Démoulez et servez à votre convenance, encore chaud ou froid, saupoudré de sucre glace.