

## Moelleux aux noisettes

---

*Ingrédients (pour 8 personnes) :*

- 200 g de farine,
- 250 g de sucre brun,
- 150 g de noisettes en poudre,
- 1 c. à c. de levure chimique,
- 10 c. à s. de lait (10 cl environ),
- 6 œufs.

*Préparation : 10 min. Cuisson : 40 min.*

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Fouetter ensemble les jaunes, le sucre et le lait. Ajouter, toujours en fouettant, la farine, la levure et les noisettes.

Préchauffer le four à 200°C et beurrer un moule à manqué.

Battre les blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer au mélange. Remplir le moule et enfourner pour une quarantaine de minutes, jusqu'à ce que la lame d'un couteau ressorte propre.

*Remarques :* À la longue, je trouve que la cuisson est meilleure dans de petits moules (type moules à muffins), ce qui évite que l'extérieur ne soit noir quand l'intérieur est cuit. Réduire alors le temps de cuisson (20 minutes environ).

*Variantes :* J'ajoute régulièrement des pépites de chocolat et de petits dés de poire, ou ce qui me vient à l'idée, pour varier les plaisirs.