

La recette du Creusois

Le **gâteau creusois** est un dessert typique de la Creuse, dans le Limousin, à base de noisettes.

Histoire : Selon la légende, sa recette proviendrait d'un parchemin du xv^e siècle découvert lors de travaux en 1969 dans un ancien monastère de la commune de **La Mazière-aux-Bons-Hommes**, dans le canton de **Crocq**. Écrite en vieux français, elle a ensuite été traduite. Le gâteau était notamment dit « *cuit en tuile creuse* » Un fac-similé de ce parchemin est aujourd'hui visible à l'Office du Tourisme de **Crocq**.

C'est grâce à **André Lacombe**, alors président des Pâtisseries de la Creuse, que le Creusois est sorti de l'ombre. Son idée ? Lancer un gâteau et en faire une spécialité du département. Tous ses collègues de l'époque faisant partie du syndicat qu'il présidait ont accepté de le suivre dans cette aventure. Il fallait que ce gâteau se conserve, soit fabriqué par tous de la même manière, etc.

Recette pâtissière secrète

C'est le gâteau proposé par le pâtissier de **Crocq**, **M. Langlade**, qui a été retenu : il s'est inspiré de cette recette ancienne pour élaborer un gâteau aux noisettes qu'on a appelé ensuite « **Le Creusois** ». Cette recette est gardée au secret, elle n'est connue que des 31 pâtisseries de l'association « *Le Creusois* », qui sont les seuls à avoir l'autorisation de fabriquer ce gâteau pur beurre aux noisettes vendus avec cette étiquette. Ils s'engagent sous couvert de cette étiquette à respecter scrupuleusement la recette et à n'utiliser que des ingrédients de la meilleure qualité

Depuis son lancement, ce gâteau a connu un véritable succès commercial : tous les ans, plus de 160 000 gâteaux de 320 gr sont produits dans les seules pâtisseries creusoises avec l'étiquette « **Le Creusois** »

Faites une pâte en mélangeant :

- . 80 g de noisettes
- . 110 g de farine
- . 4 blancs d'œufs
- . 200 g de sucre
- . 90 g de beurre fondu
- . 2 sachets de sucre vanillé

- . Griller légèrement puis mixer les noisettes
- . Monter les blancs en neige
- . Ajouter les 200g de sucre puis le sucre vanillé
- . Ajouter la farine
- . Ajouter le beurre fondu
- . Ajouter les noisettes
- . Verser dans un moule beurré la pâte
- . Cuire 45 min à 180° (Th 6)

() La confection est plus rapide si on bat légèrement les blancs à la fourchette, et le gâteau est plus moelleux. Conseil : Râper les noisettes entières avec un moulin Julienne.*

*Ce menu n'est pas le véritable menu du Creusois (recette secrète)
Essayez-le et vous « m'en direz des nouvelles ! »*

Il est pas beau mon creusois ?

