

Le GALEIZOUNNET du CURÉ BOUSSO



Ingrédients pour 4 à 6 personnes

- 50gr de beurre ou margarine,
- 4 cuillères à soupe d'huile d'arachide ou pépins de raisin,
- 180gr à 200gr de sucre semoule,
- 200gr à 250gr de poudre de noisettes ou d'amandes,
- 100gr de farine de châtaignes,
- 4 blancs d'œufs,
- 1/2 sachet de levure chimique, une cuillère de bicarbonate de soude et une pincée de sel fin.

Préparation :

Monter les blancs en neige avec le sel et réserver au froid,

Chemiser un plat au four à bords hauts (5 cm) : enduire d'huile ou de beurre, enfariner le fond et les bords et secouer pour une répartition homogène,

Préchauffer le four à 210° (thermostat 7),

Dans un saladier, mettre la farine, la levure et la poudre de noisettes ou d'amandes et bien mélanger,

Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux en remuant,

Ajouter l'huile puis le sucre et incorporer le tout à la farine, bien mélanger,

Finir en ajoutant délicatement les blancs montés en neige,

Verser le tout dans le plat à four chemisé,

Mettre à cuire 20 à 25mn. Il doit être marron clair,

Démouler froid.

LE GALEIZOUNNET se conserve 3 à 4 jours.

Accueil Paysan Occitanie

10, rue du Général Lapasset - Il 300 Limoux

Tél. 04 30 07 39 15 - E-mail : occitanie.pm@accueil-paysan.com

www.accueil-paysan-occitanie.com

[@Accueil.Paysan.Occitanie](https://www.instagram.com/accueil.paysan.occitanie)

