**Gâteau aux noisettes**

Pour débuter l’automne, Valentin a rapporté des noisettes. Il a alors demandé, si en ULIS, on pouvait préparer un gâteau. Du genre, plutôt gourmands, nous en avons confectionné 3 ! Etant tellement bon et facile à faire, voici la recette :

***Ingrédients :***

* ***2 œufs***
* ***100 g de sucre en poudre***
* ***60 g de farine***
* ***50 g de beurre***
* ***80 g de noisettes***
* ***1 pincée de sel***

**Voici les étapes à suivre :**

* **Mélanger le sucre avec les œufs, les noisettes hachées, la farine et le beurre.**
* **Ajouter une pincée de sel.**
* **Allumer le four à thermostat 160°C.**
* **Verser la pâte dans un moule beurré.**
* **Faire chauffer 35 minutes.**

Le plus long a été de décortiquer les noisettes… Du coup, tout le monde s’y est mis. Merci Sophie!

 





A la fin, il a fallu tout ranger et nettoyer. Adrien et Anaïs ont assuré pour la vaisselle.



Après la récréation, nous avons fait travailler notre mémoire : Murielle nous a demandé de lister tous les ingrédients et de nous rappeler les différentes étapes.

Sur la photo, c’est Gavin qui s’y colle !