

Gâteau lorrain

Ingédients pour un moule de 18 à 20 cm :

- 140 g de blancs d'oeufs
- 165 g de sucre semoule
- 90 g de farine
- 85 g de beurre fondu refroidi
- Un peu de sucre semoule et de beurre pour le moule
- Sucre glace

Préparation :

Beurrez votre moule à manqué et versez un peu de sucre semoule au fond.

Répartissez bien le sucre dans le fond du moule et sur les bords.

Réservez-le au frais.

Dans la cuve de votre robot, montez les blancs d'oeufs en neige et versez la moitié du sucre semoule pour bien le serrer.

Versez l'autre moitié de sucre semoule et ajoutez la farine.

Mélanger bien le tout à l'aide de la feuille de votre robot pendant 2/3 minutes.

Versez ensuite le beurre fondu refroidi et mélangez une dernière fois pendant environ 1 minute.

Préchauffez votre four à 180° C.

Versez l'appareil dans votre moule et faites cuire 40 à 50 minutes à 180° C (selon votre four).

A mi-cuisson, recouvrez votre moule d'une feuille d'aluminium pour éviter que le dessus ne brûle.

Une fois cuit et refroidi, saupoudrez de sucre glace et servez.