

Gâteau des anges (Le palais gourmand)

1 1/4 tasse de farine à pâtisserie ou 1 tasse + 2 c. à soupe de farine tout-usage
1 tasse de sucre à glacer
1/4 c. à thé de sel
12 blancs d'oeufs, tempérés
1 c. à thé de crème de tartre
1/2 c. à thé d'extrait de vanille
1 tasse de sucre granulé

Placer la grille dans le bas du four et préchauffer le à 170°C (325°F). Dans un bol, mélanger la farine, le sucre à glacer et le sel. Dans un grand bol propre, sans trace de gras, fouetter les blancs d'oeufs, la crème de tartre et la vanille au batteur électrique jusqu'à la formation de pics mous. Ajouter le sucre granulé graduellement en fouettant jusqu'à l'obtention de pics fermes mais encore souples.

Tamiser les ingrédients secs sur la meringue en les incorporant délicatement, au fur et à mesure, en pliant à l'aide d'un fouet ou d'une spatule. Verser dans un moule à cheminée non antiadhésif et non graissé de 25 cm (10 po). Cuire au four de 45 à 50 minutes, jusqu'à ce que le gâteau reprenne sa forme après une pression du doigt à la surface. Placer immédiatement le moule à l'envers sur le goulot d'une bouteille et laisser refroidir le gâteau pendant environ 3 heures ou jusqu'à refroidissement complet. Passer une fine lame de couteau entre le rebord du moule et du gâteau, puis démouler.