

## Le palais gourmand

1/2 tasse de beurre à température ambiante  
1 tasse de sucre  
3 oeufs, jaunes et blancs séparés  
1 c. à thé d'essence de vanille  
2 tasses de chapelure graham  
2 c. à thé de poudre à pâte  
1/4 c. à thé de sel  
1 tasse de lait

Préchauffer le four à 375°F. Beurrer un moule carré 9 pouces et réserver (***pris un moule 9x13***). Dans un bol, crémier le beurre et le sucre puis ajouter les jaunes d'oeufs et la vanille. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Dans un autre bol, mélanger la chapelure graham avec la poudre à pâte et le sel. Ajouter le mélange de chapelure au mélange de beurre en alternant avec le lait. Battre les blancs d'oeufs en neige et les ajouter, en pliant, à la préparation en mélangeant doucement. Versez dans le moule et cuire 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir avant de glacer.

***Glaçage au café:*** J'ai fais 1 1/2 la recette pour mon moule 9x13  
100 à 150g de sucre glace, tout dépendant de la texture voulue  
3g de granule de café instant  
1 c. à table de lait  
50g de beurre  
30g de fromage à la crème

À l'aide d'un batteur, mélanger le fromage à la crème, le beurre et le café. Ajouter le sucre tout en vérifiant la consistance désirée et le lait, au besoin rajouter un ou l'autre. Continuer à battre pour que le mélange soit bien lisse et en napper le gâteau.