



Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre dans une petite casserole puis le laisser refroidir.

Dans un cul de poule, mélanger au fouet les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Faire chauffer au bain-marie à 45°C tout en mélangeant au fouet.

Il doit être tiède et surtout ne pas frémir.

Retirer du feu et mélanger au batteur électrique jusqu'à complet refroidissement. Le mélange doit avoir triplé de volume et être mousseux.

Tamiser la farine et la Maïzena puis incorporer délicatement à la préparation.

Ne pas trop mélanger pour éviter de faire tomber la pâte.

Verser un peu de la préparation dans le beurre fondu tiède puis reverser le tout dans la préparation.

Verser la préparation dans votre flexipat ou plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de cuisson et faire cuire 20 minutes

Laisser refroidir et démouler

"