

Gâteau lorrain ou encore un gâteau de voyage topissime à tester d'urgence

Temps de préparation : 15 minutes Temps de cuisson : 40/50 minutes à 180° selon la puissance de votre four.

Ingrédients pour un moule à manqué de 6 personnes environ :

140 grammes de blancs d'oeufs (soit 4 blancs environ)

165 grammes de sucre semoule (voir 130/140 grammes)

90 grammes de farine

85 grammes de beurre fondu refroidi

Un peu de sucre semoule et de beurre pour votre moule

Sucre glace pour la finition.

Beurrez votre moule à manqué et versez un peu de sucre semoule au fond de votre moule: bien le répartir sur le fond et sur les bords. *Juste une petite précision, **Hervé** n'avait pas donné de taille de moule et j'ai préparé un **moule à manqué de 24cm**, que j'ai vite changé pour **un de 22cm**, c'est largement suffisant.*

Réservez le au frais.

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

Versez ensuite dans la cuve de votre robot l'autre moitié de sucre semoule et la farine, puis mélangez le tout à l'aide de votre feuille pendant 2/3 minutes.

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

Préchauffez votre four à 180°

Versez l'appareil dans votre moule puis faire cuire 40/50 minutes à 180°

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

Une fois cuit et refroidi, saupoudrez le de sucre glace pour la finition.