

Gâteau lorrain



Ingrédients:

- 3 blancs d'œuf environ 140 g
- 100 g de sucre en poudre
- 60 g de beurre
- 90 g de farine
- 1 gousse de vanille
- sucre glace (facultatif)



Pour 1 moule tablette

La recette

- Faire fondre le beurre et laisser refroidir.
- Préchauffez le four à 160°.
- Je me suis servie de mon Kitchen'aid pour monter les blancs en neige.
- Fendre la gousse de vanille en deux et extraire les graines. Mettre les blancs d'œufs dans le bol du robot, ajouter les graines puis monter les blancs en neige. Lorsqu'ils sont fermes ajouter le sucre et fouetter jusqu'à obtenir une meringue lisse et brillante.
- Ajoutez ensuite la farine puis le beurre refroidi et mélanger à l'aide d'une maryse ou spatule afin de ne pas faire retomber la meringue. Une fois la pâte bien lisse et homogène, la verser dans votre moule tablette préalablement posé sur une plaque perforée.
- Enfourner pour 30 minutes. Laisser refroidir puis démouler et saupoudrer de sucre glace.