***Tourte des Pyrénées***

***Ingrédients***

*250 g de farine*

*150 g de beurre+20g pour le moule*

*4 œufs*

*180 g de sucre*

*2 sachets sucre vanillé*

*1 sachet de levure chimique*

*35 ml rhum*

*1 cuillère à café d'extrait vanille*

Beurrez généreusementun moule à brioche de 22 cm de diamètre, même s'il est anti-adhésif cela vous permettra d'avoir une belle croûte dorée et placez-le au frigo, ça c'est pour avoir une jolie bosse, comme pour les madeleines.

Préchauffer le four à 170°C en chaleur tournante.

Faites fondre le beurre au micro-onde et laissez refroidir.

Séparez les blancs des jaunes d’œufs, montez les blancs en neige ferme et  fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent puis incorporez la farine et la levure. Mélangez jusqu'à l'obtention un mélange sableux.

Ajoutez alors le beurre fondu, le rhum, l'extrait de vanille et mélangez. Vous allez obtenir une pâte du genre pâte à tarte. Incorporez la moitié des blancs en neige à votre pâte pour la détendre puis ajoutez le reste des blancs délicatement en soulevant la pâte à l'aide d'une spatule.

Verser la pâte dans le moule tout juste sortit du frigo et enfourner immédiatement pour 50 minutes.

Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau au centre de la tourte, elle doit ressortir propre et sèche, si ce n'est pas le cas poursuivez la cuisson 5 minutes.

Votre tourte doit être bien dorée, avec une croûte craquante et une mie moelleuse et parfumée.