

Gâteau neige

Avec 6 blancs d'œufs

Gâteau cousin de celui de Savoie, très léger.

Il permet de réutiliser 6 blancs d'œuf !! Il peut être servi nature, s'agrémenter de fruits ou se servir en petits moules.

Ingrédients :

- * 6 blancs d'œufs
- * 150g de sucre en poudre
- * 120g de farine (+ pour moule)
- * 100g de beurre
- * 1/2 paquet de levure chimique
- * 1 cuillère à soupe bombée de Maïzena
- * 1/2 cuillerée à café de vanille en poudre
- * 1 pincée de sel
- * beurre pour le moule

Facultatif : pomme, framboise, rhum, amandes...



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Faire fondre le beurre au micro-ondes. Puis le laisser refroidir.

Dans un saladier, mettre la farine, la Maïzena, la levure et la vanille. Mélanger brièvement.

Séparer les blancs des jaunes ou utiliser 6 blancs d'œuf d'une autre recette.

Monter les blancs en neige ferme avec la pincée de sel et une cuillère à soupe de sucre.

Avant la fin, ajouter le reste du sucre et bien « serrer » les blancs.

Incorporer alors délicatement la préparation sèche aux blancs montés avec une spatule.

Incorporer aussi très délicatement le beurre liquide mais refroidit à ce mélange.

Beurrer le moule et le fariner.

Verser la préparation dedans et enfourner pour 30-35 minutes à 180°C.

Si, en milieu de cuisson, le gâteau se colore trop mettre dessus un carré de papier aluminium pour permettre une cuisson "douce".

Quand c'est cuit, la lame du couteau piqué dedans ressort sèche.

A la sortie du four, démouler et laisser refroidir sur une grille avant de le déguster.

Astuces :

J'utilise un moule à manqué de 24cm de diamètre.

Mais on peut prendre un moule à cake, à charlotte, à savarin...

On peut ajouter du rhum (dans le beurre refroidi) ou des amandes en poudre (dans la préparation sèche).

On peut ajouter aussi à mi-hauteur du remplissage des fruits (framboises, pommes, poires, bananes...).

Avec les jaunes, je fais des rhum bredele par exemple...