

L'Agneau de Pâques (Alsace) ou Osterlammele



Ingrédients :

*70 gr de farine
40 gr de maïzena
110 gr de sucre
3 gros oeufs
le zeste d'un citron (facultatif)
du beurre et de la farine pour le moule.*

*Beurrer généreusement le moule,
et fariner en enlevant le surplus.*

*Dans un cul de poule (ou saladier en inox de préférence) au bain marie
mélanger les oeufs, le sucre et le zeste de citron.
Continuer de battre au fouet électrique le mélange
jusqu'à ce que le mélange double de volume
et blanchisse.*

*Une fois atteint une température autour de 40 °C
Retirer le récipient du bain marie
et continuer de fouetter jusqu'à refroidissement.*

*Incorporer délicatement la farine et la maïzena tamisée
au mélange à l'aide d'une spatule.*

*Remplir le moule
et laisser cuire entre 30 /45 mn à 180 °C (T°6).*

*Sortie du four laisser refroidir
et démouler délicatement.*

Une fois froid saupoudrer généreusement de sucre glace.