

# Gâteau Lorrain

*d' Hervé*



**Pour 8 parts (moule de 20 cm de diamètre)**

**Préparation : 15 minutes**

**Cuisson : 20 minutes**

- 140 g de blancs d'œufs (3 blancs d'œufs calibre moyen soit 135 g)
- 125 g de sucre semoule
- 10 g de sucre vanillé maison
- 90 g de farine
- 85 g de beurre fondu refroidi
- Un peu de sucre et du beurre pour le moule
- Sucre glace pour la finition

Beurrez le moule et répartissez le sucre semoule sur le fond et les bords. Réservez au réfrigérateur le temps de préparer le reste de la recette.

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Dans la cuve du robot, montez les blancs en neige bien ferme. Ajoutez la moitié des sucres quand le fouet commence à laisser des traces dans les blancs.

Remplacez le fouet par la feuille. Ajoutez ensuite le reste des sucres et la farine et mélangez pendant 2/3 minutes à petites vitesses.

Versez ensuite le beurre fondu refroidi et mélangez encore 1 minute toujours à petite vitesse.

Versez la pâte dans le moule.

Glissez au four pour 40/50 minutes à 180° C. Chez moi, il a cuit 20 minutes à 160° C. *Si votre gâteau brunit vite, recouvrez-le d'une feuille d'aluminium. La cuisson est à adapter en fonction de votre four et de la taille de votre moule. Je vous conseille de surveiller la cuisson de votre gâteau après les 20 minutes écoulées.*

Démoulez le gâteau sur une grille 5 minutes après sa sortie du four.

Attendez que le gâteau soit totalement refroidi avant de le saupoudrer de sucre glace.

*Vous pouvez l'accompagner à votre guise de coulis de fruits rouges, d'une crème anglaise ou d'une sauce chocolat pour les plus gourmands.*

**Recette inspirée du blog Les ateliers d'hys**