

# Recettes de cuisine

## de Mamie Vera

### Préparation

Pour 6 personnes  
Préparation 15 minutes  
Cuisson environ 30/35 minutes

Préchauffez votre four 160°C (thermostat 5/6).  
Faites fondre le beurre (micro-ondes 2 fois 30 secondes si nécessaire).  
Séparez les jaunes d'oeufs des blancs, ajoutez la pincée de sel dans les blancs d'oeufs et montez-les en neige ferme.  
Travaillez les jaunes d'oeufs, la vergeoise brune et le sucre.  
Ajoutez le beurre fondu puis la farine, la levure chimique, le rhum (facultatif) et le mélange pain d'épices ajoutez un peu de blanc en neige pour assouplir la pâte, puis incorporez le reste délicatement en vous aidant d'une spatule.  
Versez la pâte dans un moule à manqué de 22 cm beurré et fariné.  
Mettez au four et laissez cuire environ 30/35 minutes.  
Vérifiez la cuisson en piquant l'intérieur avec la lame d'un couteau qui doit ressortir sèche.

### Commentaires

Pour la cuisson j'ai utilisé la chaleur tournante.  
Gâteau très moelleux, à déguster au petit-déjeuner ou au goûter en famille.  
Blonde ou brune, la vergeoise est un sucre raffiné, ma préférence est la brune, je lui trouve un arôme caramélisé, et un goût plus typé, appréciée surtout dans le nord de la France et en Belgique (cassonade).

### Ajouter un commentaire



### GÂTEAU A LA VERGEOISE BRUNE



### Ingrédients

150 g de beurre demi-sel  
4 oeufs  
150 g de vergeoise brune  
50 g de sucre  
150 g de farine  
1 sachet de levure chimique  
2 cuillerées à soupe de rhum (facultatif)  
1 cuillerée à café de mélange pain d'épices  
1 pincée de sel

