

# Recettes de cuisine

## de Mamie Vera

### Préparation

Pour 8 personnes  
Préparation 20 minutes  
Cuisson 40 minutes

Séparez les blancs et les jaunes de 5 oeufs dans 2 grands saladiers.

Dans le saladier contenant les 5 jaunes, ajoutez 125 gr de sucre en poudre, 1 cuillerée à café d'eau de fleur d'oranger et avec un fouet électrique, battez jusqu'à ce que le mélange blanchisse un peu (environ 3 minutes).

Tamisez dessus à travers une passoire fine 125 gr de farine mélangée à 1 cuillerée à café de levure chimique, en tapotant sur la passoire avec une cuillère en bois.

Beurrez un moule rond de 28 cm de diamètre avec une cuillerée à soupe de farine, tapotez le moule dans tous les sens, la farine va s'accrocher sur le beurre et jetez le surplus de farine.

Ajoutez 1 belle pincée de sel dans le saladier contenant les 5 blancs d'oeufs et avec le fouet électrique, montez progressivement les blancs d'oeufs en neige ferme mais souple.

Ajoutez 2 cuillerées à soupe de blancs montés dans le mélange de jaunes et de sucre, et mélangez avec la cuillère en bois pour assouplir ce mélange.

Versez maintenant le reste des blancs en neige et avec une spatule en caoutchouc, mélangez délicatement en soulevant la masse pour ne pas casser les blancs.

Versez alors cette pâte souple dans le moule beurré et fariné, tapotez le moule sur la table de travail pour répartir la pâte et mettez-le sur la grille glissée au milieu du four préchauffé thermostat 61/2 (190°C) pour 40 minutes.

1/4 d'heure après le début de la cuisson, couvrez le gâteau d'une feuille de papier aluminium pour éviter qu'il ne brûle.

Au bout des 40 minutes au total de la cuisson, démoulez le gâteau et laissez-le refroidir sur un plat.

Saupoudrez-le alors de sucre glace.

### Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

Pour les petits déjeuners du dimanche en famille autour d'un café ou d'un chocolat.

Gâteau très léger et très facile à faire.

Pour le moule j'ai utilisé un 24 cm de diamètre, et pour la cuisson la chaleur tournante à 180°C (thermostat 5/6).

### Ajouter un commentaire



### GÂTEAU MOUSSEUX DU PETIT

### DEJEUNER



### Ingrédients

125 g de farine +  
1 cuillerée à soupe  
125 g de  
sucre en poudre  
5 oeufs  
1 cuillerée à café  
de levure chimique  
1 cuillerée à café  
d'eau de fleur d'oranger  
1 cuillerée à soupe  
de beurre  
1 pincée de sel  
un peu de sucre glace  
pour la décoration  
un morceau de  
papier aluminium  
un moule à manqué  
de 28 cm de diamètre

