**Gâteau aux blancs d'oeufs**



* **Temps de préparation :** 30 mn
* **Temps de cuisson :** 30 mn
* **Budget :**Bon marché
* **Difficulté :**Très facile

Pour 6 personnes

**Ingrédients pour Gâteau aux blancs d'oeufs**

8 blancs d'oeufs
250g de sucre semoule
150g de farine
50g de beurre

**Préparation pour Gâteau aux blancs d'oeufs**

Mettre les blancs d'œufs et le sucre dans un saladier. Fouetter doucement jusqu'à la dissolution du sucre puis poser le saladier sur une casserole légèrement moins large contenant 5cm d'eau chaude doucement portée à ébullition.

Fouetter alors plus rapidement et ce jusqu'à ce que le mélange fasse un ruban.

Retirer ensuite le saladier de la casserole puis continuer jusqu'à complet refroidissement. Les blancs en neige doivent être très épais.

Incorporer la farine avec précaution puis le beurre fondu et froid.

Beurrer un moule. Verser la pâte, mettre à cuire à four doux pendant 25 minutes.

Démouler sur une grille à la sortie du four.

Décorer avec du sucre glace.

**Nos suggestions pour Gâteau aux blancs d'oeufs**

Je conserve au congélateur les blancs d’œufs non utilisés lors de la préparation de plats.
Lorsque le nombre de blancs d'œufs est atteint, je réalise cet excellent gâteau. Le gâteau peut être servi seul ou accompagné d'une mousse au chocolat ou d'une crème au beurre