

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Gâteau de blancs d'œufs

Recette adaptée au KitchenAid.

Vous avez des blancs d'œufs et ne savez pas trop quoi en faire...alors faites ce gâteau très vite préparé, succulent et léger.



C'est une recette envoyée par Françoise, imaginée par >> [Patrick Chazallet](#)

6 blancs d'œufs
50 g de farine
50 g de fécule de pomme de terre
200 g de sucre
100 g de beurre
1 citron non traité

Perso, j'ai préparé une garniture en + : de la purée de framboises.
La framboise et le citron : j'adooore cette association de parfums.

PREPARATION

Lavez le citron dont vous prélèverez le zeste à l'aide d'un couteau-zesteur ou une râpe microplane.

Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.

Préchauffer le four sur "doux" : j'ai mis à 180°.

Dans le bol du KitchenAid, mettre le fouet à fils et battre vos blancs très fermes de la vitesse 2 à vitesse 8.

Lorsqu'ils sont bien fermes, baissez la vitesse sur 2 et ajoutez les ingrédients dans l'ordre suivant :

Le sucre, la farine, la fécule, le zeste de citron, le beurre fondu refroidi en mélangeant bien mais délicatement tous les ingrédients.

Beurrer généreusement un moule ou plusieurs petits moules et les remplir à moitié avec l'appareil
Perso, j'ai préféré prendre 1 moule, le "NEPTUNE" en silicone de chez Demarle, donc pas besoin de beurrer.

Cuire environ 25 minutes jusqu'à ce qu'il(s) soi(en)t doré(s).

Laisser refroidir avant de le démouler et de le couper dans l'épaisseur. Le garnir de confiture, de coulis ou de purée de framboises. Perso, j'ai fait chauffer des framboises surgelées et mixées **dans le Thermomix à 60°C**. Le décorer suivant votre imagination.

Comme je n'avais pas trop le temps, j'ai fait un décor ultra-simple, désolée !