



Gâteau léger sans beurre

Ingrédients

- 6 œufs
- 200 g de sucre en poudre
- 125 g de farine
- beurre pour le moule
- 2 c à soupe de Grand Marnier ou de Cointreau

Préchauffer le four T 5 (150°)

Beurrer un moule côtelé et saupoudrer le de sucre.

Fouetter les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à blanchiment. Ajouter l'alcool choisi (facultatif) puis la farine en pluie, mélanger.

Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel puis incorporez les délicatement à la pâte à l'aide d'une maryse en soulevant la préparation.

Verser dans le moule, saupoudrer d'un peu de sucre et enfourner pour 1 heure environ.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>