



## **GATEAU DU BONHEUR**

**pour le biscuit :**

**125g sucre en poudre - 125g beurre pommade - 4 jaunes d'oeufs battus - 4 càs de lait - 90g farine avec poudre levante incorporée –**

**pour la meringue :**

**4 blancs d'oeufs - 1 càc d'extrait liquide de vanille - 150g sucre en poudre - 1 pincée de sel –**

**Battre ensemble le sucre et le beurre. Ajouter les jaunes d'oeufs battus, le lait et la farine. Bien mélanger et verser cette pâte dans un moule à manqué à charnière beurré et fariné.**

**Allumer le four à 180° (th.6).**

**Faire une meringue en battant les blancs d'oeufs en mousse avec le sel. Incorporer le sucre et l'extrait de vanille. Battre jusqu'à ce que le mélange soit brillant. La verser sur le biscuit, former des volutes à l'aide d'une cuillère à soupe. Enfournier et cuire ~30 minutes.**