



année 2012

Gâteau mousseline



Ingrédients : 3 oeufs entiers, 125 g de sucre, 65 g de Maïzena.

Séparer les blancs des jaunes.

Dans le cul-de-poule contenant les jaunes, incorporer petit à petit le sucre en tournant pendant au moins 10 minutes.

Ajouter la Maïzena cuillerée par cuillerée en tournant encore 10 minutes.

Incorporer à ce mélange les blancs battus en neige très ferme. Verser dans un moule, ici le moule carré [Demarle](#).

Cuire à 180°C pendant 30 minutes ~~45 minutes~~ environ. Attendre le complet refroidissement avant de démouler.

www.cuisineplurielle.com
cuisineplurielle@hotmail.fr
Conseillère Demarle/Flexipan