**GATEAU LORRAIN**

**Pour un moule de 25 cm de diamètre**

**250 g de sucre**

**280 g de blancs d’œufs + une pincée de sel et quelques gouttes de vinaigre blanc**

**180 g de farine**

**170 g de beurre fondu refroidi**

**Un peu de beurre pour le moule**

**1 cas de sucre pour le moule**

**Du sucre glace après cuisson**

Préchauffez le four à 180°

Monter les blancs en neige

Dès qu’ils sont bien montés, ajouter la moitié du sucre et continuez de battre

J’ai battue au total environ 3 minutes

Ajoutez la farine et le sucre restant et mélanger ensuite à la feuille du robot (et non le fouet qui vous a servis à monter les blanc)

Ajoutez le beurre fondu, continuez de mélanger

J’ai à nouveau battus au total 3 minutes

Beurrez un moule et le saupoudrer de sucre

Versez l’appareil dedans

Enfournez 45 minutes en couvrant au bout de 20 minutes environ

Démoulez immédiatement le gâteau et saupoudrez de sucre glace

Mieux vaut attendre qu’il est refroidis ou au moins tiédis pour le déguster tel quel ou en le coupant en 2 avec de la chantilly ou de la confiture au milieu ou encore une belle boule de glace et de la crème anglaise ….

Il se conserve parfaitement 3 à 4 jours

**LA TABLE DES PLAISIRS**