

# L'Annécien (Maxime Frédéric)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

## Ingrédients

- 290g de blancs d'œufs
- 300g de sucre cassonade
- 190g de farine T45
- 130g de beurre
- 10g de pâte de vanille (ou une gousse de vanille)

## Préparation

1. Commencez par faire fondre le beurre avec la vanille, et laissez-le refroidir.
2. Préparez une meringue française : commencez à monter les blancs d'œufs.
3. Quand ils commencent à être mousseux, ajoutez un premier tiers du sucre.
4. Quand le sucre est totalement incorporé aux blancs, ajoutez un deuxième, puis idem pour le troisième.
5. A la fin, vous devez avoir une meringue bien brillante dans laquelle on ne voit plus les points de sucre (en tout, monter la meringue doit vous prendre au moins 15 minutes).
6. Ajoutez la farine tamisée (c'est important !
7. ) à la maryse.
8. Prélevez une grosse cuillère de ce mélange et ajoutez-la au beurre refroidi.
9. Mélangez bien, puis reversez le mélange sur les blancs d'œufs.
10. Mélangez délicatement à la maryse jusqu'à avoir une pâte homogène (attention à ne pas trop mélanger au risque de faire retomber le mélange).
11. Beurrez le moule et chemisez-le avec du sucre cassonade, puis versez la pâte dedans (il doit rester un bon centimètre de hauteur, le gâteau va gonfler à la cuisson).
12. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pour 30 minutes (la pointe d'un couteau doit ressortir sèche).
13. A la sortie du four, démoulez votre gâteau et régalez-vous !

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)