



Agneau de Pâques

Temps préparation : 20 mn

Cuisson : 35 mn

Ingrédients : pour 1 agneau de 18x14cm

- 2 gros oeufs
- 110g de sucre
- 120g de beurre
- 150g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1/2 c. à café de vanille en poudre
- 1 pincée de sel
- sucre glace

Matériel : 1 moule «agneau »

PREPARATION

Préchauffer le four Th 6 / 180°C chaleur tournante.

1 – Faire fondre le beurre au micro-ondes. Réserver. Séparer les jaunes et les blancs d’oeufs.

2 – Dans une jatte, battre les jaunes d’oeufs avec la moitié du sucre et la vanille pendant 2 mn pour obtenir un mélange jaune clair. Puis ajouter progressivement le beurre fondu et le mélange farine/levure.

3 – Battre au fouet les blancs d’oeufs avec la pincée de sel. Au bout de 3 mn, ajouter le reste du sucre. Continuer à fouetter pendant 3 mn. Ajouter les blancs en neige à la pâte.

4 – Bien beurrer et fariner le moule (*ou une vaporisation d’Ouragan d’Ancel*). Verser la préparation dans le moule.

CUISSON : Mettre dans le four Th 6 / 180°C chaleur tournante pendant 35 mn. Dès la sortie du four, le recouvrir d’un torchon et le laisser refroidir pendant 10 mn avant de démouler.

Mettre un joli ruban à l’agneau et saupoudrer de sucre glace.

Conseils jardin-des-gourmands.com : Pour un démoulage parfait, vous pouvez utiliser la bombe Ouragan d’ANCEL : une vaporisation suffit, inutile de fariner le moule.

Par sécurité, vous pouvez mettre une bande de papier sulfurisé sous le moule pour d’éventuelles fuites de pâte lors du remplissage. Si le moule est bien fermé et serré par les ergots, il reste étanche.