**Gâteau lorrain**

Ingrédients : (pour un moule de 20 cm de diamètre)

- 140 g de blancs d'oeuf (environ 3 gros blancs)  
- 140 g de sucre en poudre  
- 80 g de beurre fondu refroidi  
- 90 g de farine   
- sucre glace pour le décor

- 1 gousse de vanille (facultatif, j'ai décidé d'en mettre une ici pour parfumer le gâteau)

Recette :

Préchauffez le four à 160° (th.5-6).

(Fendez une gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et grattez les graines. Mélangez les graines aux blancs d'oeufs.) Fouettez les blancs d'oeufs en neige à l'aide d'un robot ou d'un batteur électrique et lorsqu'ils sont fermes, ajoutez le sucre en poudre en pluie. Fouettez jusqu'à ce que la mousse (meringue) devienne bien lisse et brillante. Ajoutez ensuite la farine puis le beurre fondu refroidi doucement et mélangez à l'aide d'une spatule souple en silicone pour ne pas casser la mousse (meringue). Remuez jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et bien homogène.

Versez la pâte dans un moule préalablement beurré et saupoudré de sucre en poudre. Mon moule fait 20 cm de diamètre, c'est pour cela que mon gâteau est bien haut. Plus votre moule sera grand et moins votre gâteau sera haut.

Cuisson :

Enfournez le gâteau dans un four bien préchauffé à 160° et laissez-le cuire 30-40 mn, jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Si le gâteau colore trop, couvrez-le d'un papier sulfurisé. Pour vérifier la cuisson, plantez la lame d'un couteau dans le gâteau, elle doit ressortir sèche.

Laissez refroidir le gâteau sur une grille avant de le saupoudrer de sucre glace.

Notes et mise au point :

* Non, le gâteau ne contient pas de levure, et oui il gonfle même si il n'y a pas de levure. Je vous rappelle qu'il y a de la meringue qui rend le gâteau particulièrement léger et bien gonflé. Et un gâteau gonfle sans levure, car il y a des oeufs...
* Si votre gâteau est plat, c'est que vous avez raté la meringue : soit vous avez mélangé trop violemment le reste des ingrédients à la meringue et du coup ça l'a cassée, soit vos blancs d'oeufs n'étaient pas bien montés en neige.
* Non, on n'utilise pas les jaunes d'oeufs dans cette recette. Conservez-les au frais pendant maximum 48h. Vous pourrez dorer une tourte, une brioche ou bien en faire une pâte sablée.
* Si votre gâteau n'est pas aussi haut que le mien, c'est parce que vous avez utilisé un moule trop grand. J'ai écrit qu'il faut un moule de 20 cm pour que le gâteau soit bien haut. Si vous prenez un moule de 30 cm de diamètre et que votre gâteau ressemble à une crêpe, c'est pas ma faute ! Doublez les doses si vous avez un grand moule.

***http://www.evacuisine.fr/***