



# AGNEAU PASCAL

by Les Déglingués

## Ingrédients

- 3 œufs
- 60gr de sucre
- 1 gousse de vanille
- 90g de farine
- 3gr de levure chimique
- 30gr de beurre fondue

**PREPARATION: 5MIN**

**CUISSON: 40MIN**

## Etapas

Préchauffez votre four à 180°. Faites fondre le beurre pour qu'il refroidisse avant de l'incorporer au reste des ingrédients.

Séparez les jaunes des blancs. Blanchissez les jaunes avec le sucre et ajoutez la farine ainsi que la levure. Mélangez le tout en incorporant le beurre fondu. Si la pâte est difficile à mélanger, vous pouvez mettre une pointe de lait pour vous faciliter les choses.

Montez les blancs en neige. Ajoutez les délicatement à l'appareil précédent. N'oubliez pas la vanille. Beurrez et farinez votre moule avant d'y verser la pâte.

C'est parti pour 40mn de cuisson. Vérifiez si c'est prêt en plantant un couteau dans le gâteau. Elle doit ressortir propre s'il est cuit.

Laissez refroidir avant de démouler.

Saupoudrez de sucre glace et dégustez

*Note: Pas de panique si vous n'avez pas le moule agneau, cela fonctionne aussi très bien avec un moule à cake.*