

GÂTEAU POUSSIÈRE

Ingrédients

4 cuillères à café de laitue de mer en paillettes
125 g de farine
1 cuillère à café de levure
2 oeufs
100 g de sucre glace
50 g de poudre d'amandes
100 g de beurre salé
1 pincée de sel

Préparation

Broyer finement les paillettes de laitue de mer pour obtenir de la " poussière "
Mélanger la farine, la levure et la " poussière " de laitue de mer
Battre les jaunes avec le sucre glace et la poudre d'amandes
Ajouter le beurre fondu et bien mélanger
Verser dans le mélange précédent attention
Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer délicatement à la pâte
Verser dans un moule à cake garni de papier sulfurisé

Cuisson

Four (préchauffé) à 165 ° pendant 30 à 40 minutes
Surveiller la fin de cuisson Laisser refroidir avant de démouler



Recette proposée par Marie-Jo
Troc-Recettes du 6/2/2017