L'AGNEAU PASCAL

LES INGREDIENTS

Recette pour 2 gros agneaux

150. jaunes d'œufs	125 sucre semoule	90. fécule
125 sucre semoule	5 sucre vanillé	1. zeste de citron jaune
180 blancs d'œufs	90 farine	

LE PROCEDE

-tamisez la farine, la fécule . Rajouter au mélange les zestes de citrons
--Beurrez les moules (idéalement en terre cuite), puis les fariner très légèrement
-Au batteur, monter les jaunes avec le sucre pendant environ 5mn. Réserver
-Montez les blancs en ajoutant progressivement la deuxième partie du sucre et sucre vanillé
-Mélangez délicatement les blancs pas trop ferme à l'appareil jaune sucre , puis y verser en pluie les farines de façon à obtenir un mélange homogène tout en mélangeant le moins longtemps possible . Moins vous mélangerez, plus votre biscuit sera léger
-remplissez les moules au 4/5
-cuire 40mn à 165°, piquer un couteau pour contrôler la cuisson
Attention le démoulage est délicat

REMARQUE et CONSEIL

-cette recette est à l'origine la recette d'un biscuit de Savoie . Sa particularité est d'être très léger et il se conserve très bien . Je l'ai adopté dans ma production avec un grand succès .
-soyez très attentif lorsque vous clarifiez vos œufs . Il ne faut absolument aucune trace de jaune dans les blancs, sinon les blancs ne monteront jamais

A vous de choisir votre agneau pascal