



## L'atelier gourmand

### Le Lorrain

- 50g beurre Echiré en pommade souple
- 50g sucre (1)
- 200g blancs
- 120g sucre semoule (2)
- 135g farine type 45
- 120g sucre semoule (3)
- 120g beurre Echiré pommade souple

Beurrer 2x le moule de 22cm de diamètre verser le sucre (1) et enlever l'excédent.

Démarrer les blancs en vitesse moyenne avec un petit peu du sucre (2).

Tamiser sucre (3) et farine. Quand les blancs sont fermes, verser le restant du sucre (2) puis le mélange tamisé en pluie. Ajouter le beurre en pommade souple. Garnir le moule au  $\frac{3}{4}$ , lisser et saupoudrer de sucre (1). Cuire 1h à 160°. Démouler de suite sur une grille.