

La Visitandine



Temps de préparation: 25 minutes

Temps de cuisson: 45 minutes

Ingrédients:

5 blancs d'oeufs (soit environ 175g)

200g de sucre

100g de poudre d'amandes

125g de farine

1/2 paquet de levure

125g de beurre fondu

Préparation:

- Battre les blancs d'oeufs en neige avec une pincée de sel, puis y incorporer le sucre tout en continuant à fouetter.
- Dans un autre saladier, mélanger la farine, la poudre d'amandes et la levure.
- Incorporer délicatement le mélange de poudres aux blancs d'oeufs à l'aide d'une cuillère en bois.
- Faire fondre le beurre à feu doux puis l'incorporer à la préparation.
- Beurrer et fariner un moule à manqué puis y verser la pâte.
- Enfourner pour 45 minutes à four préchauffé à 150°C.
- Démouler et laisser refroidir sur une grille.