

L'ARBOISIEN



Ingrédients :

- 6 œufs
- 150 g de sucre
- 125 g de noisettes en poudre
- 125 g d'amandes en poudre

Préparation :

- préchauffer le four à 180°
- mettre dans le bol, les jaunes et la sucre et mixer 2 minutes à vitesse 3
- ajouter la poudre de noisettes et d'amandes, mixer 30 secondes à vitesse 3 puis réserver dans un saladier
- nettoyer le bol, insérer le fouet, ajouter les blancs d'œufs et une pincée de sel et régler 4 minutes à vitesse 3,5 à 37° en ôtant le gobelet
- incorporer délicatement les blancs à la préparation réservée
- poser le moule de 24 cm sur la plaque perforée
- verser la préparation dans le moule
- cuire 30 à 35 minutes
- saupoudrer de sucre glace