

Le Mouton de Pâques (Lämmele)

INGREDIENTS

- 8 jaunes d'œufs
- 3 œufs entiers
- 200 g de sucre (réparti pendant la préparation)
- 8 blancs d'œufs
- 250 g de farine tamisée (ou 170 g de farine + 80 g de fécule, pour un biscuit plus moelleux)
- 30 g de beurre fondu

PREPARATION

1. Battre à froid les 8 jaunes d'œufs avec les 3 œufs entiers et 20 g de sucre, jusqu'à l'obtention d'une mousse.
2. Battre les 8 blancs d'œufs en neige, en ajoutant 20 g de sucre au début puis les 30 g restants vers la fin.
3. Mélanger délicatement la mousse de jaunes et la neige de blancs d'œufs, puis incorporer la farine (ou le mélange farine et fécule) et le beurre fondu.
4. Verser la pâte aux trois quarts de la hauteur dans le moule en poterie, préalablement beurré et fariné.
5. Cuire dans un four préchauffé à 180°C (thermostat 6) pendant 45 minutes.

ASTUCES ET SUGGESTIONS

Une vendange tardive ou un gewurztraminer grand cru accompagnera parfaitement cette pâtisserie.

Avant la première utilisation, immerger le moule 12 heures dans de l'eau froide, puis laisser sécher.

Préparation du moule : beurrer le moule et l'enfourner sans pâte 20 minutes à 120°C, laisser refroidir un peu, puis essuyer avec un essuie-tout. Répéter cette opération une seconde fois, puis rebeurrer une dernière fois avec du beurre frais avant d'y déposer la pâte. Ne jamais laver le moule à l'eau : l'essuyer simplement.