

復活祭の羊（Agneau pascal）

子羊 3〜4 個分

材料

- ・ 卵 8 個
- ・ 砂糖 250g
- ・ バニラシュガー 1 袋
- ・ 小麦粉 150g
- ・ 強力粉 100g
- ・ バター 50g
- ・ バター 50g（型に塗る用）
- ・ 仕上げ用パウダーシュガー 100g

作り方

1. 卵を卵白と卵黄に分ける。卵黄と砂糖をクリーム状になるまで混ぜ、小麦粉を加える。
2. 卵白に塩をひとつまみ加えて硬い角が立つまで泡立て、卵黄の生地になじませて混ぜ合わせる。
3. バターをしっかりと塗った子羊型に生地を流し入れ、あらかじめ 180 度に予熱したオーブンで 40 分焼く。
4. 型のまま数分冷ましてから、そっと取り出して好みに飾り付ける。

アドバイス

このお菓子には、アルザス地方のワイン「ヴァンダンジュ・タルディヴ」や「ゲヴェルツトラミネール・グラン・クリュ」がよく合う。コーヒーとの相性も良い。

型を初めて使用する際は、12 時間水に浸してから乾かす。バターを塗って 20 分オーブンに入れ、取り出したら紙ナプキンでなじませる。同じ作業をもう一度繰り返す。準備ができたら、新鮮なバターをもう一度塗ってから生地を入れる。焼き上がった後は紙ナプキンで拭き取るだけにし、水で洗うと生地が型にくっついて取れなくなることがあるので注意する。