



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



## Gâteau des anges

Par Coup de Pouce

**COUP  
POUCE**

Léger, aérien, blanc comme un nuage, d'un goût délicat et passe-partout, c'est le gâteau printanier parfait. Un grand classique à redécouvrir.

### INGRÉDIENTS

#### Gâteau:

- 1 1/4 tasse de farine à gâteau et à pâtisserie
- 1 1/2 tasse de sucre
- 1 1/2 tasse de blancs d'oeuf (environ 11 gros blancs d'oeufs)
- 1 cuillère à table de jus de citron
- 1 cuillère à thé de crème de tartre
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 2 cuillères à thé de vanille

#### Crème citronnée:

- 1 1/3 tasse de crème à 35 %
- 2 à 3 c. à tab (30 à 45 ml) de sucre glace
- 1/2 tasse de crème de citron maison ou du commerce

### PRÉPARATION

#### Gâteau

1. Dans un bol, tamiser la farine et 3/4 t (180 ml) du sucre. Tamiser de nouveau et mettre dans un bol. Réserver.

2. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajouter le jus de citron, la crème de tartre, le sel et la vanille et battre jusqu'à ce que la préparation forme des pics mous. Ajouter le reste du sucre, 2 c. à tab (30 ml) à la fois, en battant jusqu'à ce que la préparation forme des pics fermes et brillants.

Préparation	30 minutes
Cuisson	45 minutes
Portion(s)	12 portions

#### VALEURS NUTRITIVES

Par portion avec 1/4 t (60 ml) de crème citronnée

Sodium	170 mg
Protéines	6 g
Calories	315
Total gras	13 g
Cholestérol	75 mg
Gras saturés	8 g
Total glucides	44 g

3. À l'aide d'une passoire fine, tamiser un quart des ingrédients secs réservés sur la préparation de blancs d'oeufs et mélanger en soulevant délicatement la masse. Incorporer le reste des ingrédients secs de la même manière. Verser la pâte dans un moule à cheminée de 10 po (25 cm) de diamètre non beurré. Passer une spatule dans la pâte pour éliminer les grosses bulles d'air et lisser le dessus.

4. Cuire au centre du four préchauffé à 325°F (160°C) de 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce que le dessus du gâteau reprenne sa forme sous une légère pression du doigt. Retourner le moule sur sa cheminée ou sur une bouteille et laisser refroidir complètement. Passer la lame d'un couteau sur les parois internes du moule pour détacher le gâteau. Démouler le gâteau et le mettre dans une assiette. (Vous pouvez préparer le gâteau à l'avance, l'envelopper d'une pellicule de plastique et le mettre dans un contenant hermétique. Il se conservera jusqu'à 2 jours à la température ambiante et jusqu'à 1 mois au congélateur.)

### **Crème citronnée**

5. Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre la crème jusqu'à ce qu'elle forme des pics mous. Ajouter le sucre et la crème de citron et battre jusqu'à ce que la préparation forme des pics fermes. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir. (Vous pouvez préparer la crème citronnée à l'avance et la couvrir. Elle se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur.)