

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

C'est, paraît-il, dans les couvents qu'a commencé la fabrication de ce gâteau. Il faut mieux le consommer le lendemain que le jour même.

Pour 6 à 8 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 45 minutes environ (selon four)

Préchauffez le four th: 5 (150°) Pour moi chaleur tournante.

Mettez dans un saladier 100 g de beurre ramolli, 180 g de sucre en poudre et, avec un fouet électrique, battez à vitesse moyenne jusqu'à ce le mélange blanchisse.

Séparez les blancs et les jaunes de 3 oeufs. Mettez les blancs dans un deuxième saladier et ajoutez les jaunes sur le mélange beurre-sucre.

Ajoutez-y 1 cuillerée à café d' extrait de vanille liquide et battez avec le fouet pendant 2 minutes.

Lavez les fouets.

Mettez 100 g de cerneaux de noix dans un mixer, ajoutez 2 cuillerées à café de sucre en poudre et réduisez le tout en poudre.

Versez cette poudre de noix sur le mélange de jaunes et mélangez avec la spatule en caoutchouc.

Ajoutez 100 g de farine tamisée et mélangez à nouveau avec la spatule en caoutchouc.

Ajoutez 1 pincée de sel sur les 3 blancs d' oeufs et, avec le fouet électrique, montez-les en neige ferme.

Mélangez délicatement le contenu des 2 saladiers avec la spatule en caoutchouc en soulevant la masse pour ne pas "casser " les blancs.

Beurrez largement un moule à manqué de 22/24 cm de diamètre avec 1 cuillerée à soupe de beurre, versez la pâte dedans et mettez le moule au milieu du four th: 5 (150°) pour 45 minutes environ.

Démoulez alors la visitandine sur le plat de service, laissez-la refroidir et saupoudrez-la de sucre glace.

commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

Recette simple et rapide.

Délicieux pour le petit-déjeuner ou le goûter.

Recette de Michel Oliver (mes nouvelles recettes à la télé n°1).

Ajouter un commentaire



VISITANDINE



Ingrédients

3 oeufs
180 g de sucre
en poudre
100 g de
cerneaux de noix
2 cuillerées à café
de sucre
100 g de farine
100 g de beurre ramolli
1 cuillerée à café
d' extrait de
vanille liquide
1 pincée de sel
sucre glace pour
la décoration

