

Gâteau d'Alsace

Pour 4 personnes.

Pour le biscuit : 200g de sucre en poudre, 2 sachets de sucre vanilliné, 6 blanc d'œufs, 60 g de farine, 60 g de maïzena, 125 g de beurre, une c à café de levure alsacienne, une grande feuille de papier aluminium.
Pour la crème : 6 jaunes d'œufs, 75 g de sucre en poudre, 3 sachets de sucre vanilliné, $\frac{3}{4}$ de l de lait.

Dans une jatte, mélanger les blancs d'œufs avec les sucres puis ajouter la farine, la maïzena, la levure alsacienne et le beurre fondu refroidi. Travailler cette composition pour obtenir une pâte lisse. Verser la préparation dans un grand moule à manqué beurré, garni d'une feuille d'aluminium. Faire cuire à four assez doux pendant 40 mn environ. Vérifier la cuisson à l'aide d'une lame de couteau.

Démouler le biscuit froid sur le plat de service. Faire alors la crème : travailler les jaunes d'œufs et les sucres dans une jatte. Verser le lait bouillant sur le mélange, avec précaution, en remuant vigoureusement au fouet. Mettre le tout, sur feu doux, dans une casserole à fond épais, faire prendre la crème en tournant sans arrêt. Dès que la crème épaissit, retirer la du feu avant ébullition. La verser aussitôt dans une coupe et laisser refroidir.

Garnir ensuite le gâteau avec cette crème.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.