



Le Lamele

Le Lamele

(agneau de Pâques)

Ingrédients :

75 g de sucre

75 g de farine T45

3 œufs

1 c. à soupe de sucre vanillé

15 g de beurre pour le moule.

Un peu de sucre glace pour la décoration.

Cette recette légère est prévue pour un moule de 900 ml.

Préchauffez votre four à 180°C.

Mettez le beurre dans un petit récipient et faites-le fondre au micro-onde ou au bain-marie.



Avec un pinceau, étalez bien le beurre sur l'intérieur du moule (les 2 faces du moule !). Une fois bien beurré, refermez le moule avec les clips et mettez-y de la farine pour bien le chemiser (voir photo). C'est une étape cruciale pour que votre Lamele ne reste pas collé . Puis, mettez votre moule sur une plaque de cuisson.

Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Les blancs dans le bol du batteur et les jaunes dans un petit bol.

Mettez le sucre et le sucre vanillé dans un autre bol et la farine dans un autre.



Commencez par battre les blancs quelques secondes (30sec), puis versez 1/3 du sucre. Battez à nouveau quelques secondes puis versez 1/3 du sucre. Vous pouvez mettre le reste du sucre.

Laissez votre meringue se faire tranquillement. Elle sera prête lorsque vous obtenez un « bec » en levant le fouet. Ajoutez les jaunes d'œufs et battez 5 secondes, juste pour les mélanger à la meringue.



Retirez votre bol mélangeur et munissez-vous d'une spatule. Tamisez la farine sur la meringue et mélangez TRÈS délicatement pour bien intégrer la farine et obtenir une belle masse mousseuse. Il ne doit plus y avoir de « grumeaux ».



*Et voilà, il ne vous reste plus qu'à verser tout ça dans le moule. Je vous conseille de commencer par prendre une petite cuillère et verser dans la tête du *Lamele*. Comme cette pâte n'est pas très liquide, il faut l'aider à descendre dans la tête (oreilles, museau). Puis, une fois que le tête est faite, videz votre pâte dans le moule.*



Enfournez pendant 35 à 45 min selon votre four. Il doit être doré.

Laissez tiédir quelques minutes avant de retirer les clips et de démouler très doucement pour ne pas le décapiter !



Le Lamele doit être froid pour lui saupoudrer le sucre glace. Vous pouvez lui mettre un petit nœud et un drapeau si vous voulez.

