



# Agneau de Pâques à la Vanille



## Ingrédients

150 g de beurre mou  
100 g de sucre glace  
1 citron, zeste râpé et jus  
1 gousse de vanille, pulpe grattée  
3 oeufs  
50 g de sucre  
Une pincée de sel  
40 g de maïzena  
110 g de farine  
½ cc de poudre à lever  
3 cs de lait  
Beurre et chapelure pour le moule

## Préparation

Battre en mousse le beurre avec le sucre glace et le zeste de citron. Incorporer petit à petit le jaune d'oeuf et le jus de citron et continuer à battre en mousse. Incorporer la farine et la maïzena au mélange battu. Battre les blancs d'oeufs en neige avec le sucre et le sel. Mélanger la poudre à lever avec le lait et incorporer le tout avec les blancs d'oeufs. Verser dans les moules beurrés et parsemés de chapelure. Enfourner dans l'espace de cuisson préchauffé et cuire à 210 °C (chaleur tournante) pendant 10 minutes. Puis baisser la température à 175 °C. Retourner les moules et laisser cuire pendant 20 minutes.

## Anrichten

## Réglage de cuisson

Avec préchauffage

Etape 1: 10 minutes | Air chaud 210 °C

Etape 2: 20 minutes | Air chaud 175 °C