

Lammele, Agneau Pascal



Le Lammele est un biscuit qui à la forme d'un agneau et que l'on confectionne traditionnellement à Pâques pour les enfants. Pâte à biscuit de type génoise, celle-ci prend sa forme d'agneau dans un moule en terre cuite composé de deux formes assemblées.

POUR 4 personnes

DURÉE DE RÉALISATION

Préparation : 20 mins

Cuisson : 40 mins

INGRÉDIENTS

- 100 gr Farine de type 45
- 150 gr Sucre
- 50 gr Fécule
- 3 œufs
- 7.5 gr Sucre vanillé (*1 sachet*)
- 3.5 gr Levure chimique

REMARQUES

Un moule de 20 cm pour 4 personnes

Préchauffer le four à 180°.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs et réserver les séparément.

Ajouter 5 cuillères à soupe d'eau chaude aux jaunes d'œufs (3). Ajouter également le sucre (150 gr) et le sucre vanillé (7,5 gr). Battre au fouet de manière à obtenir une masse crémeuse.

Battre les blancs d'œufs (3) en neige très ferme.

Mélanger intimement les blancs en neige à la masse des jaunes d'œufs. Attention, il ne faut pas casser les blancs. Pour cela, vous devez mélanger le tout à l'aide d'une spatule dans un mouvement de bas en haut. La spatule pénètre le mélange avec la tranche et en ressort à plat.

Mettre la farine (100 gr), la fécule (50 gr) et la levure chimique (3,5 gr) dans un tamis. Tamiser sur la pâte du lammele et mélanger le tout avec la même précaution que pour l'étape précédente.

Bien beurrer le moule du lammele ou agneau pascal en insistant bien au niveau des oreilles.

Verser la pâte dans le moule.

Enfourner le moule de l'agneau pascal et faire cuire à 180° pendant 40 minutes.

La cuisson terminée, laissé refroidir le biscuit avant de le démouler. Saupoudrez de sucre glace.