

La table

Quatre quart



8



20 mn



40 mn



0 mn

LES INGREDIENTS pour un moule à cake de 8x20

125g de farine, 125g de sucre roux, 120g de beurre, 3 oeufs

1cs rase de crème fraîche, 1 pincée de fleur de sel, 1 gousse de vanille

Préchauffez le four à 170°C. Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Faites fondre le beurre et laissez le refroidir. Dans un saladier, versez les jaunes d'œufs, le sucre et les graines de la gousse de vanille. Fouettez au fouet électrique jusqu'à ce que l'ensemble mousse. Incorporez ensuite la crème fraîche (et le rhum), puis le beurre fondu refroidi. Mélangez de nouveau au fouet électrique jusqu'à ce que la préparation soit homogène, Tamisez la farine, mélangez la à la fleur de sel et ajoutez l'ensemble à la préparation en remuant à la cuillère jusqu'à ce qu'elle soit lisse.

Montez les blancs en neige (pas trop ferme) et ajoutez les progressivement à la préparation en soulevant la masse. Versez dans le moule recouvert de papier sulfurisé et enfournez pour 40mn.

Retrouvez des conseils et toutes les recettes sur www.latable.no

La table



Quatre quart



20 mn



40 mn



0 mn



INGREDIENSER for en kakeform med 8x20

125 g mel, 125 g brunt sukker, 120g smør, 3 egg, 10 cl creme fraiche, en klype salt, en vaniljestang

Forvarm ovn til 170 ° C .

I en bolle, hell eggeplommer, sukker og frø fra vaniljestang .

Visp bra sammen med creme fraiche, smeltet smør, mel og salt .

Pisk eggehviten stive og legg dem gradvis til deigen

Stek i en panne for ca 40 minutter.

www.latable.no