

## Mini-Gâteau neige raté aux framboises

La Fournaise aux fourneaux  
fournaisefour.canalblog.com



*Avec 3 blancs d'œufs*

Hé oui cette recette plutôt réussie est issue d'une erreur de proportion... Ma recette de base contient normalement 6 blancs d'œuf mais ce jour-là, je n'avais que 3 blancs d'œuf et pourtant j'ai gardé les quantités de tout le reste comme pour 6 par mégarde ! Résultat, un gâteau croustillant dehors et moelleux dedans... Finalement, j'ai gardé la recette et la refais avec de la framboise au centre.

### Ingrédients (20/25 mini-gâteaux) :

- \* 3 blancs d'œufs
- \* 150g de sucre en poudre
- \* 120g de farine
- \* 100g de beurre
- \* 1/2 paquet de levure chimique
- \* 1 cuillère à soupe bombée de Maïzena
- \* 1/2 cuillerée à café de vanille en poudre
- \* 1 pincée de sel
- \* 20/30 framboises
- \* 1 bouchon de rhum



### Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Faire fondre le beurre au micro-ondes. Puis le laisser refroidir.

Dans un saladier, mettre la farine, la Maïzena, que 100g de sucre, la levure et la vanille. Mélanger brièvement.

Séparer les blancs des jaunes ou utiliser 3 blancs d'œuf d'une autre recette (celle des « rhum bredele » par ex).

Monter les blancs en neige ferme avec la pincée de sel et une cuillère à soupe de sucre qui reste.

Avant la fin, ajouter tout le reste du sucre pour « serrer » un peu les blancs.

Incorporer alors délicatement dans la préparation sèche les blancs montés avec une spatule. C'est un peu épais avec des « grumeaux » au début !

Mettre le bouchon de rhum dans le beurre.

Incorporer aussi ce mélange liquide refroidit à la préparation principale. C'est un peu difficile au début. Cela doit être bien homogène et lisse ensuite.

Verser la préparation sur la moitié de la hauteur des mini-moules en silicone.

Ajouter une ou 2 framboises par moule.

Remettre un peu de pâte par-dessus la framboise.

Enfourner pour 20/25 minutes à 180°C.

Quand c'est cuit, la lame du couteau piqué dedans ressort sèche.

A la sortie du four, démouler et laisser refroidir sur une grille avant de le déguster. C'est facile car le petit gâteau se rétracte et se décolle tout seul dès la sortie du four.

**Astuces :**

J'utilise des framboises surgelées de mon jardin. Je les sors du congélateur et je les mets directement dans la pâte sans les décongeler.

On peut ajouter d'autres fruits (pommes, cerises à l'eau de vie, pêche, raisin) ou des amandes en poudre (dans la préparation sèche).