Gâteau aux blancs d'oeufs et myrtilles

8 personnes Préparation : 15 min - Cuisson : 40 min

Moule utilisé : brioche de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

-5 blancs d'œufs
-110g de sucre
-150g de myrtilles congelées
-80g de beurre
-100g de poudre de noisettes
-90g de farine
-1/2 sachet de levure chimique

Réalisation

- Préchauffer le four à 180°c et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Monter les blancs en neige et ajouter progressivement le sucre.
- Faire fondre le beurre et le réserver.
- Ajouter la farine et la levure aux blancs montés à l'aide d'un fouet.
- Ajouter la poudre de noisettes. Mélanger.
- Ajouter les myrtilles et mélanger.
- Verser dans le moule et enfourner durant 40 min.
- Démouler une fois le gâteau refroidi.