




Gâteau au panais

Ingrédients

- 4 œufs 
- 25g de fécule de maïs
- 100g de farine 
- 1 càc de vanille ou de sucre vanillé
- 20g de sucre glace
- 250g de panais
- 90g de sucre 

Préparation

1. Dans un grand saladier, fouettez les œufs et le sucre au bain-marie jusqu'à ce que le mélange ait atteint 50°C. Continuez à fouetter hors du feu, le mélange doit tripler de volume.
2. Ajoutez la vanille, la farine et la fécule tamisée, mélangez délicatement à la spatule.
3. Épluchez et râpez finement les panais, puis ajoutez-les à la pâte. Mélangez délicatement pour ne pas faire retomber les œufs.
4. Préchauffez votre four à 160°C.
5. Versez la pâte dans un moule à manquer graissé et fariné, ou sur plaque dans un cercle à pâtisserie de 20cm de diamètre.
6. Enfournez 25/30 minutes

