



L'ANNECIEN



**Pour 2 moules** : 130g de beurre doux, 10g de pâte de vanille (vous pouvez la remplacer par 2 gousses grattées), 190g de farine T45, 290g de blancs d'œufs tempérés, 200g de cassonade (300g dans la recette de Maxime), QS de beurre et de cassonade pour les moules.

Préchauffer le four à 180° chaleur tournante. Beurrer les moules et les sucrer comme pour le biscuit de Savoie. Fondre le beurre et la pâte de vanille, laisser tiédir. Monter les blancs à vitesse régulière en incorporant la cassonade en 3 fois dès qu'ils commencent à mousser, et fouetter jusqu'à obtenir le fameux bec d'oiseau, ils ne doivent pas être trop fermes. Récupérer 2 ou 3 grosses cuillères à soupe de blancs montés et les émulsionner avec le beurre tiède vanillé. Réserver. Incorporer en plusieurs fois et à la maryse la farine tamisée au reste des blancs dans la cuve puis ajouter toujours à la maryse le mélange blanc/beurre préalablement émulsionné. Mettre l'appareil dans les moules lisser à la spatule coudée ou avec le dos d'une cuillère et enfourner pour environ 30 à 40 min en fonction de votre four. Vérifier la cuisson à l'aide d'une pique ou de la lame d'un couteau qui doit ressortir brillante. Démouler tout suite sur grille et laisser refroidir, puis poudrer de sucre glace.