



AUTRE FOUACE AVEYRONNAISE



Pour 10 personnes

La réalisation : 500g de farine, 150g d'œufs soit 3 œufs moyens, 280g de sucre, 150g de beurre, 1 sachet de levure chimique, 50cl de lait entier, 1cs d'eau de fleur d'oranger, 1 gousse de vanille, une pincée de sel.

Préchauffer le four à 185°, beurrer et fariner un moule à tarte de 26cm de diamètre, beurrer et fariner aussi l'extérieur d'un ramequin ou d'un cercle inox de 8cm de diamètre et le placer au centre du moule. Réaliser un beurre noisette, le réserver. Clarifier les œufs. Tamiser la farine, la levure et le sel. Dans la cuve du robot fouetter les jaunes avec le sucre puis ajouter petit à petit la farine tamisée. Quand le mélange est homogène y incorporer le lait, le beurre noisette tiède, l'eau de fleur d'oranger et les graines de la gousse de vanille, lisser l'appareil. Monter les blancs au bec d'oiseau et les incorporer délicatement à la maryse.

Verser la pâte dans le moule autour du cercle inox ou du ramequin. Enfourner une heure puis vérifier la cuisson à l'aide de la lame d'un couteau ou d'une pique qui doit ressortir sèche et brillante. Attendre 30min puis retirer délicatement le cercle de 8cm. Badigeonner cette fouace au pinceau avec de l'eau de fleur d'oranger et parsemer immédiatement de sucre blond de canne. On peut déguster ce gâteau pour le dessert accompagné d'une crème anglaise ou à l'heure du goûter avec un bon thé.

