

# Gâteau d'argent

Comme j'ai fait pas mal de gâteau à base de crème pâtissière, je me suis retrouvée avec un certain nombre de blanc d'œufs. Je suis allée chercher l'inspiration chez [Piroulie](#) et j'ai trouvé cette recette.

J'ai déjà fait ce gâteau deux fois. La première fois, je l'ai réalisé dans le moule couronne cannelé de Guy Demarle en ajoutant des pépites de chocolat. La deuxième fois, j'ai partagé la pâte en deux et j'ai fait une moitié aux pépites de chocolat et l'autre moitié aux oranges confites. Comme les gâteaux étaient plus petits, j'ai choisi des moules à cake de petites tailles.



## Ingrédients:

250 g de sucre en poudre

125 g de crème fraîche ou de crème de soja

220 g de farine

1 sachet de levure

30 g de poudre d'amandes

280 g de blancs d'œufs ( env 9 blancs d'œufs moyens)

100 g de pépites de chocolats (facultatif)

100 g d'oranges confites en dés (facultatif)

Amandes effilées

### **Préparation:**

1- Préchauffer le four à 180°C.

Battre la crème fraîche avec 170 g de sucre.



2- Ajouter la farine, la levure et la poudre d'amande. C'est mieux si on tamise tout.



3- Battre les blancs en neige ferme avec les 50 g de sucre restant.



4- Ajouter la moitié des blancs à la préparation et bien mélanger pour la rendre plus souple.



5- Ajouter les pépites ou les oranges confites et bien mélanger.



6- Ajouter le reste des blancs d'œufs en mélangeant délicatement cette fois.



7- Verser la préparation dans un moule en silicone et parsemer d'amandes effilées. Enfourner pour environ 35 min à surveiller.







