



LE LAMALA, L'AGNEAU PASCAL

La véritable recette alsacienne
#visitKB

www.kaysersberg.com

Nombre de personnes : 4 Temps de préparation : 15 min Temps de cuisson : 35 minutes

INGREDIENTS

- 60 g de farine tamisée + de la farine pour le moule
- 30 g de Maïzena
- 90 g de sucre
- 30 g de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- zeste d'un demi citron
- 3 blancs d'œufs
- 4 jaunes d'œufs
- 30 g de beurre + du beurre pour le moule
- sel

LES ÉTAPES

- Tamiser la farine et la maïzena ensemble.
- Préparer le zeste de citron.
- Faire fondre le beurre.
- Séparer le jaune des blancs d'œufs.
- Monter en neige les blancs d'œufs avec le sucre, le sucre vanillé et une pincée de sel, jusqu'à obtention d'une mousse ferme et lisse.
- Incorporer les jaunes d'œufs dans les blancs montés délicatement à l'aide d'une spatule. Ajouter délicatement le mélange farine-maïzena en pluie.
- Prélever un peu de ce mélange (environ ¼) pour le mélanger à part avec le beurre chaud et le zeste.
- Continuer le mélange des deux masses délicatement.
- Graisser généreusement les 2 parties du moule à l'aide d'un mélange beurre-farine. Fermer les 2 parties du moule à "Lamala" avec le crochet.
- Verser la masse à biscuit dans le moule.
- Enfourner à 170°C pendant 35 à 40 minutes environ.
- À l'aide de la pointe d'un couteau, vérifier la cuisson. La lame doit ressortir sèche, si ce n'est pas le cas, laisser cuire encore quelques minutes tout en vérifiant la cuisson.
- À la fin de la cuisson, attendre 5 minutes avant d'ouvrir et de démouler le Lamala. Attention : Ne pas laisser le Lamala refroidir sinon il restera accroché au moule !
- Après refroidissement et avant de le servir, saupoudrer le Lamala de sucre glace.

NOTRE SUGGESTION

Proposez un Gewurztraminer en accompagnement, un Grand Cru de préférence