

# Agneau pascal.

Ingrédients :

- 3 œufs.
- 125 gramme de sucre
- 100 gramme farine.
- Une cuillère à café de jus de citron.
- Un moule beurré

Battre les jaunes d'œuf et le sucre pour obtenir une masse blanchâtre. Ajouter le jus de citron, Incorporer délicatement la farine.

Battre les blancs d'œufs en neige ferme et mélanger le tout. Verser dans le moule Beurré et cuire à four moyen doux pendant 40 minutes thermostat 5/6 (170°). Démouler , laisser refroidir sur gril. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.



*Pâtissier : Claude Squelart*

**Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !**