

Agneau alsacien

Ingrédients pour 2 « Lammalas »:

- 6 œufs
- 160 g de sucre roux
- 160 g de farine
- 20 g de maïzena
- 1 pincée de levure chimique
- 20 g de beurre
- plus 30 g de beurre pour le moule
- 1 CS de fleur d'oranger (si vous aimez)

1. Préchauffez votre four à 180 degré (Th. 6-7)

2. Faites fondre le beurre dans une petite casserole ou dans un récipient en verre placé au four à micro-ondes. Réservez.

3. Cassez les œufs dans le bol d'un robot, ajoutez le sucre et fouettez les œufs et le sucre pendant environ quinze minutes : le mélange doit tripler de volume et être très mousseux. Ajouter l'eau de fleur d'oranger à la fin.

4. Posez le saladier dans un récipient au bain-marie et battez encore le mélange au fouet durant 2 à 3 minutes (la pâte ne doit pas être chaude mais seulement tempérée).

5. Retirez le saladier du bain-marie et fouettez énergiquement (de préférence au batteur électrique) jusqu'à complet refroidissement (la pâte doit former un ruban quand on la soulève avec la spatule).

Versez la levure, la maïzena et la farine tamisée en pluie sur la surface de la pâte et mélangez **délicatement** avec une maryse.

Tout en mélangeant, ajoutez de bonnes cuillères à soupe de beurre fondu.

Réservez un peu de beurre pour graisser le moule.

6. À l'aide d'un pinceau appliquer abondamment et très soigneusement le reste de beurre fondu à l'intérieur du moule à agneau.

Farinez-le légèrement.

Heurtez-le doucement sur le plan de travail pour faire tomber les excédents de farine.

Refermez le moule et versez la pâte à l'intérieur.

7. Faites cuire 25 à 30 minutes au four.

Attendre environ 10 min avant de démouler délicatement à la sortie du four.

Il faut éviter de casser les oreilles (sans vilain jeux de mots).

Une fois froid, saupoudrez généreusement de sucre glace.

Conseils :

Si votre moule est neuf, trempez-le dans l'eau ou dans du lait pendant environ 12h. Pendant la cuisson, il peut arriver que la pâte s'échappe par les joints du moule. La prochaine fois, pour prévenir ce désagrément, colmatez-les avec un peu de pâte composée de farine et d'eau.

Il existe d'autres moules traditionnels, carpes, homard, grive, cœur et lièvre.