

MAISON THIS & Cie
BOULANGERIE PATISSERIE CHOCOLATERIE
75, rue St Dizier 54000 NANCY et
102 rue Jeanne d'Arc 54000 Nancy

LE NUAGE LORRAIN

Préparation : 15 min / cuisson : 40 min

Ingrédients :

150 g de blancs d'œufs
100 g de sucre semoule + 50 g de sucre semoule
90 g de farine
60 g de poudre d'amandes
75 g de beurre fondu tiède
(Un peu de beurre et de farine pour le moule)
Fruits de saison

Préparation :

Préchauffer le four à 180°(th.6)
Monter 150g de blancs d'œufs en neige tout en incorporant petit à petit 100g de sucre semoule
Pendant ce temps, beurrer un moule à manqué puis le fariner, réserver au frais.
Dans un bol, mélanger 90g de farine avec 60g de poudre d'amandes puis 50g de sucre ajouter le mélange blancs-sucre montés, mélanger délicatement puis ajouter 75g de beurre fondu tiède
Garnir à moitié le moule à manqué de 20 cm de diamètre, ajouter les fruits désirés puis garnir l'autre moitié avec le restant de la préparation
Enfourner pendant 40 min à 180°, couvrir à mi-cuisson
Démouler puis imbiber à chaud avec un sirop parfumé



**Régis HUMBERT et
Christophe THIS**

BONNE DEGUSTATION !

En partenariat avec - les cuisines

CUISINE PLUS

- les ustensiles de cuisine et pâtisserie

de Buyer
DEPUIS 1830



Et le concours de l'Atelier MEON et des vêtements professionnels Profil Textile Ludres

Anim I5 Communications et Productions 03.83.19.15.15. contact@animI5.com www.animI5.com

Ateliers des Maîtres Gourmets Foire Internationale de Nancy Juin 2018