

## Gâteau Mousseline - Recette Madame Letourneau

### Ingrédients - 8 personnes

- 4 œufs
- 250 g de sucre en poudre
- 300 g de farine
- 1 verre à vin d'huile
- 1 verre à vin de lait
- 1 paquet de levure chimique

### Préparation

Mettez dans l'ordre les ingrédients suivants

Les jaunes d'œufs et le sucre

Bien mélanger

Puis ajouter le lait, bien malaxer le tout

Ajouter également l'huile, mélanger bien

Puis mettez la farine et la levure chimique

Il faut que la pâte devienne très homogène

Battez les blancs en neige, très durs

Ajoutez les délicatement au mélange

Mettez le tout dans un plat rond ou un plat à cake bien beurré

Mettez au four pour 30 à 40 minutes environ dans un four thermostat 6

