

## Lammala (ou Lamala) de Pâques :

par Hervé THIS



Pour 1 agneau, il vous faut :

- 60 g de farine tamisé type 45
  - 90 g de sucre semoule (60 et 30)
  - 1 sachet de sucre vanillé
  - Le zeste d'un demi-citron
  - 4 blancs d'œufs (3 s'ils sont gros)
  - 4 jaunes d'œufs (3 s'ils sont gros)
  - de l'eau de fleur d'oranger
- Un moule en terre cuite
- une noix de beurre fondu dans le moule
  - Environ 20 g de farine tamisée Type 45

La fabrication :

1. Dans un premier temps, préparer le moule : déposer une noix de beurre dans chaque moitié, et mettre les deux moitiés dans le four que l'on préchauffe.
2. Quand le beurre est fondu, en badigeonner bien tout le moule, puis farine ; éliminer l'excès
3. Séparer les 4 jaunes des 4 blancs d'œufs (3 s'ils sont gros)
4. Faire blanchir les jaunes d'œufs avec 60 g de sucre semoule et le sucre vanillé : il faut battre TRES longtemps, pour que ce soit parfaitement blanc et ferme.
5. Puis ajouter le zeste de citron très finement râpé et l'eau de fleur d'oranger
4. Monter les œufs en neige très ferme, et les serrer encore avec 30 g de sucre semoule et 1 pincée de sel.
6. Mélanger les blancs en neige au premier mélange délicatement.

7. Ajouter 60 g à 100 g de farine et 50 g de beurre fondu à l'ensemble et incorporer à la spatule avec un minimum de mouvement, pour ne pas faire retomber la préparation
8. Puis fermer le moule avec le crochet et y verser la pâte.
9. Enfourner le Lammala à 170°C pendant 42 minutes.
10. Une fois la cuisson finie, patientez 10 minutes avant de le démouler.
11. Sur l'agneau démoulé, ajouter eau de fleur d'oranger, et saupoudrer de sucre glace