

# Recette gâteau mousseline à la confiture de fraises

## Les ingrédients



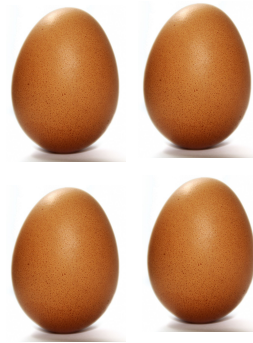
50g FARINE



50g de maizena



125g de sucre



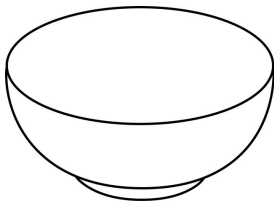
4 OEUFS



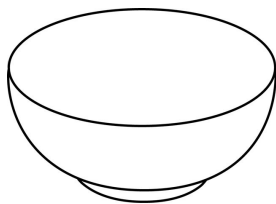
levure

## Et de la confiture

## Les ustensiles



DEUX SALADIERS



UNE BALANCE



UN FOUET



Un MOULE  
A GATEAU

- 1 - Préchauffer le four à 180°C.
- 2 - Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes (mettre les blancs dans un saladier, les jaunes dans l'autre).
- 3 - Battre les blancs en neige.
- 4 - battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajouter la farine, la maizena et la levure.
- 5 - Mélanger les deux préparations et verser la pâte dans le moule.
- 6 - faire cuire 35 minutes à 180°C.
- 7 - laisser le gâteau refroidir, puis le couper en deux et garnir de confiture.