



## Gâteaux Visitandines



**25 min** 10 min 15 min **0** **344**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour les visitandines

90 g **Amande(s) en  
poudre**  
4 unité(s) entière(s)  
**Blanc(s) d'oeuf**  
120 g **Sucre semoule**  
90 g **Beurre**  
70 g **Farine**  
1 sachet(s) **Sucre vanillé**  
1 pincée(s) **Sel**

### Ingrédients pour le dressage

2 c. à café **Sucre glace**

### Étape 1

Préparation des visitandines

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Faire fondre le beurre dans une petite casserole.
- 3 Tamiser la farine dans un saladier à l'aide d'un chinois étamine.
- 4 Ajouter la poudre d'amande, le sucre semoule et le sucre vanillé. Mélanger à l'aide d'une maryse.
- 5 Incorporer la moitié des blancs d'œufs et le beurre fondu à l'aide d'une maryse.
- 6 Placer les blancs d'œufs restants et le sel dans un saladier, les monter en neige à l'aide d'un batteur.
- 7 Incorporer délicatement les blancs en neige à la pâte à l'aide d'une maryse en soulevant la masse.
- 8 Répartir la pâte dans des moules à tartelettes beurrés et farinés.
- 9 Enfourner pendant 15 minutes.

### Étape 2

Dressage

- 1 Sortir les visitandines du four, les laisser refroidir sur une

grille à pâtisserie.

- 2 Les démouler et les saupoudrer de sucre glace à l'aide d'une passette.