



Gâteaux

# Kasuteras - biscuits japonais



**1h05** **10 min** **45 min** **10 min** **280**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

## Ingrédients pour le Castella

4 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
90 g **Farine**  
150 g **Sucre semoule**  
2 c. à soupe **Miel**  
7 cl **Lait concentré sucré,  
entier**  
1 pincée(s) **Sel**

## Ingrédients pour le dressage

10 g **Sucre glace**  
1 **Huile de tournesol**

## Étape 1

Préparation de l'appareil

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5). Clarifier les œufs dans deux saladiers.
- 2 Dans le saladier contenant les blancs d'œuf, battre les blancs en neige. Ajouter le sucre en 2 ou 3 fois et réaliser une meringue. Réserver.
- 3 Fouetter les jaunes d'œufs dans l'autre saladier. Ajouter le miel, le sel, le lait concentré puis la farine. Bien mélanger avec une spatule.
- 4 Ajouter le tout aux blancs en neige. Mélanger délicatement.

## Étape 2

Cuisson de la pâte

- 1 Découper une feuille de papier sulfurisé adaptée à la taille du moule. Il faut que le papier dépasse sur les bords du moule.
- 2 Verser la pâte dans le moule, mettre au four pendant 40 à 45 minutes.
- 3 Planter la lame d'un couteau dans le gâteau en fin de cuisson. Si la pâte ne s'y attache pas, c'est cuit.

- 4 Laisser refroidir le gâteau sans le démouler.

### **Étape 3**

#### Finition et dressage

- 1 Lorsque le gâteau a refroidi, le recouvrir de papier sulfurisé huilé et le retourner. Enlever le papier quand le gâteau a complètement refroidi et le découper en parts.
- 2 Saupoudrer de sucre glace la surface du gâteau au moment de servir.