



## GÂTEAU ÉPONGE « NUAGE » AU NUTELLA®

Pâtisserie | Petit déjeuner | Matinée | Après-midi | Toute l'année | Banquet

👩🍳👩🍳👩🍳 | 40 minutes 🕒 |

**Pour 10 parts**

### INGREDIENTS

- 8 jaunes d'œuf
- 35 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- 1 g de sel
- 5 blancs d'œuf
- 16 g de sucre en poudre
- 80 g de farine de riz
- 15 g d'amidon de riz
- 1 g de vinaigre blanc

- 150 g de Nutella®

## PREPARATION :

Tamisez la farine de riz, l'amidon de riz et 1 g de sel.

Faites préchauffer votre four à 170 °C. Préparez des moules en silicone en forme de demi-sphère de 5 cm de diamètre et d'une hauteur de 4 cm et une poche à douille avec un embout lisse de 1,5 cm.

Battez les jaunes d'œuf avec 35 g de sucre en poudre et la gousse de vanille fendue en deux. Montez les blancs d'œuf avec 16 g de sucre en poudre et 1 g de vinaigre.

Ajoutez tour à tour les blancs d'œufs et la farine tamisée aux jaunes en faisant très attention, car ce mélange est très délicat et peut très facilement se casser.

Mettez le tout dans la poche à douille et remplissez les moules avec environ 20 g de mélange (ils doivent être pleins à ras bord).

Enfournez aussitôt dans un four chaud et faites cuire à 170 °C pendant 8 minutes environ.

Laissez refroidir. Prenez ensuite deux morceaux et assemblez-les avec du Nutella au milieu.

Vous devriez obtenir 20 demi-sphères qui, assemblées avec 15 g de Nutella®, correspondent à 10 parts.