**Gâteau neige**



* 30 min de préparation
* 45 min de cuisson

**Ingrédients pour 4 personnes**

• 7 blancs d'œufs
• 250 g de sucre en poudre
• le zeste râpé d'1 orange non traitée
• 60 g de farine tamisée (+ 15 g pour le moule)
• 75 g de fécule de pomme de terre
• 100 g de beurre (+ 15 g pour le moule)
• 1 pincée de sel.
Décor:
• 300 g de sucre glace
• 1 blanc d'œuf
• 1/2 citron
• le zeste râpé de 3 oranges non traitées.

**Etapes de préparation**

1 Préchauffez le four th. 5(150 °C). Montez les blancs en neige très ferme avec 1 pincée de sel. Incorporez délicatement le zeste d'orange râpé, le sucre en poudre, la farine et la fécule l'un après l'autre et d'un seul coup.

2 Incorporez ensuite le beurre fondu tiédi. Versez cette pâte dans un moule à manqué beurré et fariné. Faites cuire 45 min au four. Démoulez puis laissez refroidir sur une grille.

3 Dans une terrine, mélangez le sucre glace avec 1 blanc d'œuf et un filet de jus de citron. Battez au fouet jusqu'à la formation d'une crème blanche et lisse. Masquez entièrement le gâteau de ce glaçage en l'étalant avec une lame souple. Parsemez le tour du zeste des oranges finement râpé et laissez sécher quelques heures à l'air.