

# Les recettes du meunier d'Achicourt



Fiche 2

## Gâteau à la bière

**Pour 6 personnes:**

### Ingrédients

- 4 œufs
- 2 verres de sucre ( 20 cl )
- 3 verres de **farine du moulin fine fleur** ( 20 cl )
- 1 verre d'huile
- 1 paquet de levure
- 1 verre de bière blonde
- Parfum: 2 cuillères à soupe de rhum ou de fleur d'oranger

### Préparation:

- Mélanger dans une terrine farine, sucre et levure
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- Ajouter au premier mélange, les jaunes d'œufs, l'huile la bière et le parfum.
- Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.
- Mettre dans le four FROID, puis chauffer à Th 5 ( 150 ° )
- Laisser cuire environ 1 heure ( 1 h 15 dans un four à chaleur tournante)



**Association La Tourelle**  
**Mairie d'Achicourt**  
**62217 - ACHICOURT**  
**Tél. 03.21.71.68.68**

