**Visitandine**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/08/Visitandine-aout-2009-095-copie.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands :**

**- 6 blancs d'œufs  
- 200 g de sucre  
- 125 g de beurre  
- 125 g de farine  
- 80 g de poudre d'amandes  
- ½ càc de vanille en poudre**

**1 moule à manqué de 26 cm de diamètre beurré  
Préchauffer le four à 180°C (Chaleur tournante).**

Faire fondre le beurre à feu doux ou au micro-ondes et le laisser refroidir.  
Battre les blancs d'œufs en neige ferme en ajoutant le sucre peu à peu.  
En mélangeant à la spatule, incorporer délicatement dans les blancs, le beurre, la farine tamisée et la poudre d'amandes.  
Verser la pâte dans le moule.  
Laisser cuire environ 30 minutes.  
Laisser refroidir quelques minutes avant de démouler.  
Saupoudrer de sucre glace avant de servir le gâteau seul ou accompagné d'une crème ou comme moi d'une délicieuse [**mousse crème choco**](http://croquantfondantgourmand.com/mousse-creme-choco/).