

## Pain de blancs d'œufs

- Beurrer fortement le fond et les côtés d'un moule rectangulaire.
- Verser les blancs battus et assaisonnés (attention au poivre = taches).
- Placer au four dans un bain-marie.
- Laisser cuire très lentement (l'eau ne doit pas bouillir).
- Une cuisson trop rapide rend les blancs caverneux.
- A l'aide d'une aiguille, juger la cuisson (aiguille propre et sèche).
- Laisser refroidir.
- Détailler en tranches minces (à la machine).

Cette technique est souvent utilisée pour les pièces en belle-vue, les truites muguettes.

Le pain de blancs d'œufs peut être remplacé par des royales cette technique permet d'obtenir différentes teintes.