

# Pour perpétuer la recette du turban landeronnais

A la demande de nombreux confrères, et parce que cette belle préparation a tendance à se perdre, voici la recette du véritable turban landeronnais, qu'il est de tradition de servir avec la café lors de la fête de Saint Antoine, comme en maintes autres réunions familiales.

## *Pour un gros turban*

On compte 5 à 6 œufs qu'on pèse. On réunit ensuite un poids égal de sucre et une demi quantité de farine (par exemple 400 gr. d'œufs, 400 gr. de sucre et 200 gr. de farine).

On travaille bien les jaunes avec le sucre jusqu'à blanchissement de la masse et apparition de petites bulles d'air, à l'aide de la cuillère en bois trouée ou d'un fouet ou crochet mécanique, ce qui requiert moins de qualités athlétiques.

On incorpore ensuite en deux fois, avec grande délicatesse la farine et les blancs battus en neige très ferme. Mieux vaut se servir, pour ce faire, de la cuillère en bois, afin de ne pas faire retomber l'appareil (le mélange).

On emplit de cette pâte un moule soigneusement beurré.

On enfourne pour une heure de cuisson dans un four préchauffé à 180 degrés.

On peut vérifier le degré de cuisson à l'aide d'une aiguille que l'on pique dans le biscuit et qui doit ressortir chaude en son milieu.

Le biscuit doit présenter une jolie croûte dorée. Au besoin, augmenter légèrement la température, mais pas trop longtemps. Eviter d'ouvrir trop souvent le four durant la cuisson, ce qui fait retomber le biscuit. Démouler sur une grille et laisser refroidir.

En fait, ce biscuit est une gênoise. Il peut être cuit dans n'importe quel moule, de préférence non adhésif. Mais la tradition landeronnaise veut qu'il soit présenté sous la forme d'un turban, creux en son centre, pour des raisons historiquement non établies, culinairement justifiables – la cuisson du centre serait insuffisante autrement - mais esthétiquement fondées !