



**Gagnez 1 an d'activités
en famille
et de nombreux autres lots**



**Pour cela, venez participer à notre
grand jeu Candy Crush et tentez de
repartir avec des cadeaux !**

Je participe

Nouveauté

**UN PRODUIT DE CHOIX POUR RÉUSSIR
TOUTES VOS PÂTISSERIES ET DESSERTS GOURMANDS.**

*Fruit du travail
de nos maîtres-crémiers,*

CETTE RECETTE, COMPOSÉE DE CRÈME DE LAIT
ORIGINE FRANCE GARANTIE, D'UN SOUÇON
DE **VANILLE D'ORIGINE MADAGASCAR**
ET UNE TOUCHE DE SUCRE, EST 100% NATURELLE.

ELLE SE DISTINGUE PAR SA CAPACITÉ À MONTER
TRÈS VITE EN CHANTILLY.

A photograph of a white plastic bottle of Le Gall Crème Fleurette Vanille. The bottle has a red cap and a label with the Le Gall logo and product name. It is placed on a wooden surface next to several vanilla flowers and pods. The background is a soft-focus green and yellow.



Gâteau moelleux à la vanille et chantilly gourmande

- Fouetter au batteur 3 œufs entiers et 140 g de sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et triple de volume. Ajouter 260 g de crème Fleurette et continuer à battre.
- Mélanger 140 g de farine et 1 sachet de levure à part et ajouter à la pâte. Continuer à battre jusqu'à obtenir une pâte lisse qui va s'épaissir un peu.
- Cuire 30 minutes à 180°C (four préchauffé) dans un moule à manquer bien beurré (22 cm). Démouler à chaud.
- Monter le reste de crème vanille en chantilly et décorer le gâteau une fois refroidi.

Bonne dégustation !

Envie de découvrir d'autres de nos recettes ? C'est par ici !

Le Gall sur vos écrans !

Du 07 mai au 06 juin

Des programmes **PUISSANTS** pour les **amateurs de cuisine** et pour les plus **gourmands** d'entre vous :

FRANCE 3 :



Voyages & délices

Tous les samedis à 10h40



Les carnets de Julie

Tous les samedis à 15h15



Cuisine ouverte

Tous les samedis à 20h15

M6 REPLAY :



Top Chef

Voici le spot en avant-première !



EXPLORER NOTRE UNIVERS **Suivez-nous !**



Cet e-mail a été envoyé à {{ contact.EMAIL }}
Vous avez reçu cet email car vous vous êtes inscrit sur la liste Le Gall.

[Se désinscrire](#)

© 2021 Sill