

Salade de Fruits couronnée à la Vanille



Pour réaliser cette recette, il vous faut...

- 3 oeufs
 - 120 grammes de sucre
 - 120 grammes de farine
 - 50 grammes de beurre
 - 3 cuillères à soupe de lait
 - 1 cuillère à café de levure
 - 1 cuillère à café de vanille en poudre
- => Pour le sirop :
- 1 jus d'orange
 - 220 grammes de sucre
 - 500 millilitres d'eau

Go !

- * Préchauffer le four thermostat 6 (180°).
- * Faire fondre le beurre à feu doux ou au micro-ondes.
- * Séparer les blancs des jaunes, et dans un premier saladier, mélanger les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le lait chaud, la farine, la levure et le beurre, mélanger.
- * Battre les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer les à la pâte.
- * Verser la préparation dans un moule couronne beurré et fariné, et enfourner 30 minutes, thermostat 6.
- * Réaliser le sirop en faisant fondre le sucre dans l'eau, puis ajouter le jus d'orange.
- * A la fin de la cuisson, démouler aussitôt le gâteau sur une grille posée sur un plat. Arroser le avec le sirop encore chaud jusqu'à absorption de tout le liquide. (*J'en ai gardé un bon tiers pour y plonger les fruits*).
- * Réserver au frais, et servir avec une salade de fruits. (*J'ai choisi des pommes, des nectarines, des prunes et du raisin blanc*)