



GATEAU MAGIQUE A LA VANILLE

A savoir : j'ai utilisé un moule en silicone de 24cm de diamètre. Préparez-le la veille pour le lendemain. Servez-le frais.



Ingrédients : 4 œufs à température ambiante, 150gr de sucre semoule, 1 c. à soupe d'eau, 125gr de beurre fondu tiède, 115gr de farine, 1 pincée de sel, 500ml de lait entier, 1 gousse de vanille. Sucre glace pour décorer.

Préchauffer le four à 150°C. Faites chauffer le lait et la gousse de vanille fendue en deux et grattée, puis laissez tiédir et filtrez. Séparez les jaunes et les blancs. Montez ces derniers en neige ferme et réservez. Dans un autre saladier, montez les jaunes d'œufs, le sucre et l'eau pendant quelques minutes. Ajoutez le beurre fondu et continuez à battre. Incorporez ensuite la farine tamisée et le sel. Mélangez rapidement, toujours au batteur et ajoutez le lait tiède progressivement et mélangez avec un fouet.

Incorporez délicatement les blancs en neige, en plusieurs fois, à l'aide d'une spatule. Ce n'est pas grave s'il reste des grumeaux dans la pâte. Versez le tout dans le moule et enfournez pendant environ 50 minutes. Dans mon four 40 minutes. Vérifiez la cuisson avec un pic en bois : il doit ressortir propre. Laissez refroidir le gâteau à température ambiante, puis réservez au réfrigérateur pendant 2 heures avant de démouler.

Avant de servir, saupoudrez de sucre glace.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2014 ©That's Amore! Tous droits réservés.