



GATEAU MAGIQUE AU CITRON ET MYRTILLES

A savoir : j'ai utilisé un cadre inox rectangulaire de 23.6x16.2cm, recouvert de papier sulfurisé. J'ai doublé la dose de myrtilles (250gr) pour plus de gourmandise.



Ingrédients : 4 œufs moyens à température ambiante, 150gr de sucre, 1 c. à soupe d'eau, 125gr de beurre, 115gr de farine, 1 pincée de sel, 500ml de lait entier, 1 citron bio ou non traité, 125gr de myrtilles fraîches.

Faites fondre le beurre et laissez tiédir. Faites tiédir le lait et préchauffez le four à 150°C. Séparez les jaunes et les blancs. Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Réservez. Battez les jaunes d'œufs, le sucre et l'eau pendant quelques minutes. Ajoutez ensuite le beurre fondu tiédi et continuez à battre.

Tamisez sur le mélange la farine et mélangez rapidement, toujours au batteur. Ajoutez le lait tiède progressivement et battez pour tout bien mélanger. Râpez le zeste du citron sur le mélange, puis incorporez délicatement et en plusieurs fois les blancs à la pâte, à l'aide d'une spatule. Déposez les myrtilles dans le fond du moule et versez la préparation dessus. Enfourez pendant environ 50 minutes. Vérifier la cuisson : le gâteau doit être ferme au touché. S'il vous semble encore trop liquide, ajouter quelques minutes.