

Gâteau Magique

à la vanille



Pour un moule carré de 20 cm

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 35 minutes

- 50 cl de lait entier
- 4 œufs à température ambiante (calibre moyen)
- 150 g de sucre semoule
- 1 c à soupe d'eau tiède
- 125 g de beurre
- 115 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 gousse de vanille
- Sucre glace

Préchauffez le four à 160° C (150° C pour moi).

Faites fondre le beurre au micro-onde.

Faites chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue dont vous aurez récupéré les grains. Laissez tiédir. Filtrez le lait.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Dans un saladier, fouettez les jaunes avec la cuillère à soupe d'eau tiède et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le beurre fondu refroidi. Tamisez la farine et la pincée de sel et mélangez délicatement au batteur. Incorporez le lait parfumé tiédi.

Montez les blancs en neige et incorporez délicatement dans la pâte précédente en 3 fois. *Vous pouvez le faire avec une spatule ou le fouet mais très délicatement en soulevant la préparation.*

Versez dans le moule.

Glissez au four pour 35 minutes (pour moi). Tout dépend de votre four.

Laissez refroidir avant de démouler.

Démoulez le gâteau sur un plat et retournez-le en vous aidant d'un autre plat.

Réservez au réfrigérateur minimum 3 heures.

Coupez en carrés et saupoudrez de sucre glace.