

Gâteau magique à la vanille

Préparation : 15 mn

Cuisson : 50 mn à 1 h

Les ingrédients pour 1 moule carré de 20 x 20 cm

125 g de beurre

1 gousse de vanille (2 gousses)

4 œufs

150 g de sucre semoule

115 g de farine

1 c à s d'eau

50 cl de lait

1 pincée de sel

Faire fondre le beurre dans une casserole ou au micro-ondes. Réserver.

Fendre la ou les gousses de vanille dans la longueur et récupérer les graines avec un couteau.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Dans un saladier mettre les jaunes avec le sucre et fouetter avec un batteur. Verser dans l'ordre le beurre fondu, les graines de vanille, la farine, l'eau et le lait. mélanger bien toujours au batteur.

Saler les blancs et les monter en neige ferme. Les ajouter en 3 fois à la préparation en cassant légèrement les blancs afin qu'il reste de morceaux.

Tapisser le fond du moule de papier cuisson et verser la préparation. Cuire à four préchauffé à 150° pendant 50 mn à 1 h suivant le four à chaleur tournante ou convection naturelle.

Laisser refroidir dans le moule et mettre au réfrigérateur au moins 3 h.

Couper en carrés et servir.

Il est important de laisser des morceaux de blancs, c'est cela qui donne la texture de la surface du gâteau. J'ai cuit 55 mn en convection naturelle dans mon four, adaptez la cuisson en fonction de votre four.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>