

Gâteau magique à la vanille

Préparation: 20 minutes - Cuisson: 50 minutes

Ingrédients:

- 4 œufs
- 125 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 1/2 l de lait Juste & Vendéen
- 125 g de beurre salé
- 1 gousse de vanille
- 115 g de farine
- 1 pincée de sel
- sucre glace pour le décor

Étapes:

- 1) Faites chauffer le lait Juste & Vendéen avec la vanille et la gousse ouverte. Laissez infuser pendant une heure.
- 2) Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes avec le sucre en poudre, le sucre vanillé et l'eau jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3) Préchauffez votre four à 150°C (th.5), cuisson traditionnelle.
- 4) Faites fondre le beurre, laissez-le tiédir et incorporez à la préparation. Mélangez, puis ajoutez la farine et le sel. Fouettez quelques minutes. Versez ensuite le lait Juste & Vendéen et la vanille infusée (sans la gousse) en continuant de fouetter.
- 5) Montez les blancs en neige. Il faut qu'ils soient bien fermes. Incorporez-les délicatement au mélange avec un fouet. Les blancs ne doivent surtout pas être dissous dans la pâte qui doit être grumeleuse.
- 6) Versez dans un moule en silicone de 24 cm de diamètre. Lissez la surface avec la lame d'un couteau. Enfournez pendant 50 minutes.
- 7) Laissez refroidir deux heures au réfrigérateur avant de le saupoudrer de sucre glace.