

Gâteau magique à la vanille



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 25 min

✓ **Cuisson** : 50 min

✓ **Ingrédients**

pour 6 personnes :

- 125 g de beurre
- 1 gousse de vanille
- 4 œufs
- 150 g de sucre
- 115 g de farine
- 1 cuil. à soupe d'eau
- 50 cl de lait
- 1 pincée de sel



✓ **Préparation :**

1. Préchauffez le four à 150°C. Faites fondre le beurre pendant 1 min au micro-ondes. Ouvrez la gousse de vanille en deux et récupérez les grains.
2. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre à l'aide d'un batteur électrique, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. En mélangeant toujours au batteur, ajoutez dans l'ordre : le beurre fondu, les grains de vanille, la farine, l'eau et le lait.
4. Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Ajoutez les blancs en trois fois dans la pâte en mélangeant avec un fouet entre chaque ajout.
5. Versez la préparation dans un moule en silicone ou dans un moule à manqué beurré et fariné. Enfournuez pour 50 min à 1h. Laissez refroidir puis réservez pendant au moins 3 h au frais avant de démouler et de servir.

www.audalacuisine.com