Gâteau magique à la vanille



Ingrédients :
– 2 gousses de vanille
– 4 œufs
– 150 g de sucre en poudre
– 1 sachet de sucre vanillé
– 1 cuillerée à soupe d'eau
– 125 g de beurre
– 110 g de farine
– 1 pincée de sel

Etape 1 : La pâte
1- Fendre les gousses de vanille en deux et prélever les graines avec la lame d'un couteau.
2- Faire chauffer le lait avec les graines de vanille et les gousses ouvertes (photo 1). Laisser ensuite infuser hors du feu (plus la vanille est infusée, plus le goût sera intense).
3- Séparer les blancs des jaunes (photo 2) puis fouetter les jaunes avec les sucres (photo 3) et l'eau jusqu'à ce que le mélange blanchisse (photo 4).
4- Faire fondre le beurre (photo 5) et l'incorporer à la préparation (photo 8).
5- Ajouter la farine et le sel (photo 6) et fouetter quelques minutes (photo 7).
6- Retirer les gousses de vanille du lait puis le verser petit à petit dans la préparation aux jaunes d'œufs, tout en fouettant (photo 9).
7- Monter les blancs en neige (photo 10) et les incorporer délicatement sans les mélanger complètement à la préparation (photo 11).
8- Verser la préparation dans un moule beurré (photo 12) puis lisser avec une spatule (photo 13).

Etape 2 : La cuisson
1- Enfourner à four chaud à 150°C pendant 50 minutes.
2- A la sortie du four, le gâteau est légèrement tremblotant (photo 14).
3- Avant de le démouler, le laisser au minimum 2 heures au réfrigérateur, afin qu'il fige.
4- Le servir frais.

Source : Le Gâteau Magique, Christelle Huet-Gomez, Marabout