

Gâteau Magique

Préparation : 25 min Cuisson : 55 min Refroidissement : 4h

Matériels : Moule Tablette Flexipan FM 497 ; Plaque Aluminium MA400300

Ingrédients :

4 œufs

125 g de sucre

1 CS d'eau

125 g de beurre

115 g de farine

1 pincée de sel

500 ml de lait entier

1 gousse de vanille

Quelques gouttes de jus de citron

100 g de groseilles

Préchauffer le four à 150°C, poser le moule tablette sur la grille perforée alu.

Faire fondre le beurre dans une casserole ou au micro-onde et le réserver.

Faire bouillir le lait et la gousse de vanille grattée, et réserver.

Séparer les jaunes des blancs, réserver les blancs.

Battre les jaunes d'œufs, le sucre et l'eau pendant quelques minutes au fouet électrique,

Ajouter le beurre fondu tout en continuant de fouetter,

Tamiser sur le mélange la farine et le sel. Mélanger rapidement, toujours au batteur.

Ajouter le lait débarrassé de la gousse, progressivement et battre pour tout bien mélanger.

Monter les blancs en neige ferme avec quelques gouttes de jus de citron.

Incorporer délicatement et en plusieurs fois les blancs à la pâte à l'aide d'une spatule en écrasant légèrement les blancs.

Verser le mélange dans un moule tablette Flexipan et les groseilles.

Cuire à 150°C pendant 50 minutes (pour moi c'est chaleur tournante). Vérifier la cuisson, et éventuellement, ajouter quelques minutes.

Laisser le gâteau refroidir avant de le démouler.

Envie d'un atelier

Carine Clivet Conseillère Guy Demarle

Tel : 06 75 68 78 47