

# GATEAU MAGIQUE A LA VANILLE



Pour mon Coup de Cœur du dimanche, une recette de Chic, chic, choc...olat

## Ingrédients :

- 4 œufs
- (à température ambiante)
- 150 g de sucre
- 1 c à s 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

## Matériel :

- moule tablette

## Préparation :

- préchauffer le four à 150°C
- Faire fondre le beurre au micro-onde et le laisser tiédir
- Faire chauffer le lait et la gousse de vanille grattée, et laisser tiédir
- Séparer les jaunes et les blancs
- Mettre dans le bol, les jaunes d'œufs, le sucre et l'eau et mixer pendant 2 minutes à vitesse 3
- Ajouter le beurre fondu tiédi et mixer 1 minute à vitesse 3
- Ajouter la farine et le sel et mixer 30 secondes à vitesse 3
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter le lait tiède débarrassé de la gousse progressivement par l'orifice du couvercle de vitesse 2 à 3 puis 4 pendant 3 minutes et réserver
- nettoyer le bol, insérer le fouet, ajouter les blancs d'œufs et quelques gouttes de citron et régler 4 minutes à vitesse 3,5 à 37° en ôtant le gobelet
- Incorporer délicatement et en plusieurs fois les blancs à la pâte à l'aide d'une spatule.
- Poser le moule tablette sur la plaque perforée

- **Verser le mélange dans le moule tablette**
- **Enfourner pendant environ 50 minutes. Vérifier la cuisson, et éventuellement, ajouter quelques minutes**
- **Laisser le gâteau refroidir avant de le démouler.**
- **Saupoudrer de sucre glace et réserver au frais**

**Conseils :**

- **concernant le choix du moule, rond, carré...peu importe, mais il ne faut pas qu'il soit trop large, sinon la cuisson ne sera pas la même et au final, les couches ne seront pas assez marquées.**

**THERMOMINOUX 2013**  
<http://thermominoux.over-blog.com>