

GATEAU MAGIQUE

Ingrédients

4 œufs
150 g de sucre en poudre
1 cs d'eau
125 g de beurre fondu
115 g de farine
500 ml de lait tiède
1 gousse de vanille grattée OU 4 gouttes d'extrait de vanille

Pour une version chocolat (incorporez alors 45 g de cacao amer et mettez alors 75 g de farine)

Préparation :

- Préchauffer le four à 160° (th5)
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs dans deux récipients différents
- Monter les blancs en neige et réservez les
- Fouetter au batteur électrique au robot etc.... les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse,
- Ajouter alors le beurre fondu rapidement au micro ondes et refroidi (à surveiller sa vas très vite), les graines de vanille, puis la farine tamisée petit à petit.
- Verser le lait et l'eau, bien mélanger toujours à l'aide du batteur électrique
- Incorporer grossièrement les blancs en neige dans la préparation en les cassant en petites morceaux. La pâte doit être liquide, mais vous avez toujours des morceaux de blancs.
- Mettre la pâte dans un moule ou plat de 20x20cm de côtés beurré et fariné Ici mon moule tablette demarles, ou prendre aussi le moule génoise en 22 cm
- Enfourner pendant 40 à 50 min jusqu'à que le dessus du gâteau soit bien doré.
- Laisser refroidir puis réserver au frigo 4h minimum.
- Démouler délicatement, saupoudrer de sucre glace et découper en parts et servir

Pour la version au chocolat, j'ai utilisée mon Thermomix et le kichen aid cette fois pour les blancs, ils étaient mieux montés qu'hier

Version thermomix (en version choco pour moi)

Toujours beurre fondu au micro ondes.

Pour le mélange sucre les jaunes, fouet dans le bol et mixer environ **30 secondes/vitesse 3**

Pour le mélange avec farine et cacao (4), j'ai mis **20 secondes vitesse 3**, puis j'ai retiré le fouet car le mélange n'était pas homogène, et là j'ai mixé **30 secondes/vitesse 6**. Les blancs en neige cette fois monté au kitchen aid (ou autre batteur) pincée de sel et quelques gouttes de citron