



GATEAU MAGIQUE

Ingrédients pour 8 personnes

4 œufs - 125 gr de sucre en poudre - 1 sachet de sucre vanillé

1 cuillère à soupe d'eau - 1/2 litre de lait - 1 gousse de vanille

125 gr de beurre - 115 gr de farine - 1 pincée de sel - Sucre glace pour le décor

Préparation

Faites chauffer le lait avec les graines de vanille et la gousse ouverte

Laissez infuser pendant une heure

Séparez les blancs des jaunes d'œufs

Fouettez les jaunes avec le sucre en poudre, le sucre vanillé et l'eau jusqu'à ce que le mélange blanchisse

Préchauffez votre four à 150°C (th.5)

Faites fondre le beurre, laissez-le tiédir et incorporez à la préparation

Mélangez, puis ajoutez la farine et le sel. Fouettez quelques minutes

Versez ensuite le lait et la vanille infusée (sans la gousse) en continuant de fouetter

Montez les blancs en neige. Il faut qu'ils soient bien fermes

Incorporez-les délicatement au mélange avec un fouet

Les blancs ne doivent surtout pas être dissouts dans la masse, la pâte est grumeleuse

Versez dans un moule en silicone de 24 cm de diamètre

Lissez la surface avec la lame d'un couteau.

Enfournez pendant 50 minutes

Laissez refroidir deux heures au réfrigérateur avant de le saupoudrer de sucre glace