

GÂTEAU MAGIQUE A LA VANILLE

préparation 20 minutes –
Cuisson : 50 minutes –



1/2 l. de
lait



2 belles gousses de vanille



4 oeufs



150 g. de sucre en poudre



1 sachet de
sucre
vanillé



1 cuillère à soupe d'eau



125 g. de beurre



110 g. de farine



1 pincée de sel

Préparation :

1- A l'avance: Fendre les gousses de vanille en deux et prélever les graines avec la lame d'un couteau. Faire chauffer le lait avec les graines de vanille et les gousses ouvertes.

Laisser ensuite infuser hors du feu 1 heure minimum.

2-Préchauffer le four à 150°C, chaleur statique.

3- Séparer les blancs des jaunes. Fouetter les jaunes avec les sucres et l'eau jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

4- Faites fondre le beurre et l'incorporer à la préparation. Ajouter la farine et le sel et fouetter quelques minutes.

Retirer les gousses de vanille du lait. Verser le lait petit à petit dans la préparation aux jaunes d'œufs, tout en fouettant.

5-Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.

Pour incorporer les blancs en neige à la préparation très liquide, il est conseillé d'utiliser un fouet en travaillant la masse doucement, afin de ne pas la dissoudre dans la pâte : il doit rester de gros grumeaux.

6-Verser la préparation dans un moule silicone de 24 cm ou dans un moule démontable, lisser avec la lame d'un couteau et enfourner 50 minutes.

A la sortie du four le gâteau est légèrement tremblotant.

La couche supérieure de génoise doit elle être bien cuite et dorée. Avant de démouler, placer le gâteau au minimum 2 heures au réfrigérateur afin qu'il fige. Au mieux, 12 à 24h.

Servir frais.

Le truc en plus : saupoudrez de sucre glace ou de sucre pailleté....