

MAGIC CAKE VANILLE

FACILE

POUR 8 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN

CUISSON : 50 MN

REPOS : 1 + 2 H

INGRÉDIENTS :

50 cl de lait

2 gousse de vanille

4 œufs

150 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

1 cuillerée à soupe d'eau

125 g de beurre

110 g de farine

1 pincée de sel

1 moule rond de 24 cm de diamètre en silicone

ou 1 moule à cake chemisé de papier cuisson

PRÉPARATION :

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 une heure au minimum.

Plus la vanille sera infusée, plus le goût sera intense.

Préchauffer le four à 150 ° C.

Séparer les blancs des jaunes.

Fouetter les jaunes avec les sucres et l'eau jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Faire 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.

Le verser petit à petit dans la préparation aux jaunes d'œufs, tout en fouettant.

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

Verser la préparation dans le moule beurré, lisser avec la lame d'un couteau et enfourner 50 minutes.

A la sortie du four, le gâteau est légèrement tremblotant.

Avant de démouler, laisser au minimum 2 h au réfrigérateur, afin qu'il se fige.

Le truc en plus : saupoudrer le gâteau de sucre glace