

# GÂTEAU MAGIQUE à la VANILLE

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Pour 6 personnes

Préparation 30 min

Cuisson 1h

Repos 3h

Matériel : un moule carré de 20 cm de côté

## INGRÉDIENTS

• 4 œufs • 1 càs d'eau • 125 g de sucre • 1 gousse de vanille • 125g de beurre fondu • 500 ml de lait tiède • 120 g de farine • 1 pincée de sel

## RÉALISATION

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Réserver les blancs.

Dans un grand saladier, battre les jaunes avec le sucre, l'eau et les graines de vanille de la gousse préalablement grattée jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.

Ajouter le beurre fondu, et continuer à battre encore une minute.

Ajouter en alternance la farine et le lait, bien mélanger.

Battre les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.

Allumer le four th 6, 160°C. Beurrer le moule et le réserver au frais.

Incorporer les blancs au mélange à l'aide d'une spatule. Le mélange étant très liquide, cela prend un peu de temps et demande un peu de patience ...

Verser la pâte dans un moule et enfourner pour 1 heure, le gâteau doit être bien doré.

Laisser refroidir à température ambiante 3 heures minimum.