

Gâteau Magique à la Vanille et sa variante au Praliné

Pour 8 personnes

Préparation : 20 min - Cuisson : 50 min

Ingrédients :

- 4 œufs
- 150g de sucre
- 1cs d'eau
- 125g de beurre
- 115g de farine
- 1 pincée de sel
- 500ml de lait entier
- 1 gousse de vanille ou 100g de praliné
- qq gouttes de jus de citron



Ustensiles spécifiques : un moule tablette (Demarle) ou autre moule au choix, un fouet, un fouet électrique ou un robot et une spatule !

Réalisation :

- Préchauffer le four à 150°C.
- Faire fondre le beurre au micro-onde et le laisser tiédir.
- Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille grattée ou avec le praliné (bien mélanger régulièrement au fouet pour que la pâte fonde bien), et laisser tiédir.
- Séparer les jaunes et les blancs.
- Battre les jaunes d'œufs, le sucre et l'eau pendant quelques minutes.
- Ajouter le beurre fondu tiédi et continuer à battre.
- Tamiser sur le mélange la farine et le sel. Mélanger rapidement, toujours au batteur.
- Ajouter le lait tiède débarrassé de la gousse (si c'est à la vanille) progressivement et battre pour tout bien mélanger.
- Laver et sécher les fouets.
- Monter les blancs en neige fermes avec quelques gouttes de jus de citron.
- Incorporer délicatement et en plusieurs fois, les blancs à la pâte à l'aide d'une spatule.
- Verser le mélange dans le moule choisi et enfourner pendant 50 minutes. Vérifier la cuisson et au besoin, rajouter quelques minutes.
- Laisser refroidir avant de démouler. Saupoudrer de sucre glace et réserver au frais.

Pour finir : Concernant le choix du moule, rond, carré...peu importe, mais il ne faut pas qu'il soit trop large, sinon la cuisson ne sera pas la même et au final, les couches ne seront pas assez marquées.

Bon appétit !!!! Trop bon !!!!!!!!!!!!!