

# Cake à la vanille



## Shopping :

- 3 œufs
- 160 grs de sucre en poudre
- 165 grs de farine
- 1 cc de levure chimique
- 90 grs de beurre 1/2 sel mou (110 g pour moi)
- 1 gousse de vanille grattée
- 60 grs de crème entière

*-1 pincée de fleur de sel (pas dans la recette d'origine, mais je me suis dit que ça ne pouvait pas faire de mal)*

## In process :

- Préchauffer le four à 200° (en ventilé si vous avez, moi, je n'ai pas !)
- Préchauffez votre four à 180°C.
- Faites fondre le beurre.
- Dans un saladier, mélangez les oeufs, le sucre, la gousse de vanillé grattée et la crème entière.
- Ajoutez ensuite la farine et la levure, mélangez à nouveau.
- Puis incorporez le beurre fondu ; mélangez bien afin que la préparation soit bien homogène.
- Versez dans un moule beurré et fariné (ou en silicone)
- Enfournez pendant 40 à 45 minutes.
- Vérifier la cuisson en enfonçant dans un cake la pointe d'un couteau. Celle-ci doit ressortir propre. Sinon, prolonger la cuisson.
- Démouler les cakes sur une grille.
- Les conserver dans du film alimentaire après refroidissement complet.

