

## Gâteau magique à la vanille



*Une recette qui tourne sur la blogsphère depuis un certain temps qu'il était temps que je teste et je n'ai pas du tout été déçue. Une vraie tuerie. Je testerai prochainement la version chocolat.*

Commencer par faire fondre le beurre quelques secondes au micro ondes. Réserver

Fendre la gousse de vanille en 2 et la gratter pour récupérer les graines. Faire chauffer le lait avec cette gousse de vanille et les graines. Une fois le lait chaud, étendre le feu, laisser infuser et tiédir le lait.

Pendant ce temps séparer les jaunes des blancs d'œufs.

Monter les blancs en neige ferme avec la pincée de sel.

Battre les jaunes avec le sucre et l'eau jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Rajouter le beurre et la farine. Puis le lait filtré en ayant pris soin de retirer la gousse de vanille jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Préchauffer votre four à 150°.

Incorporer les blancs en neige à votre préparation. A la fin il doit vous rester des morceaux de blancs de 1 cm à peu près. Ne pas battre davantage.

Verser cette préparation à la consistance étrange dans votre moule et mettre au four 50 min à 1h.

La génoise doit être dorée.

Laisser refroidir le gâteau dans son moule avant de le mettre au réfrigérateur au minimum 4 h, voire plus si vous avez du temps.

A la fin de ce temps le démouler et mettre un peu de sucre glace dessus.

*Laisser opérer la magie.... votre pâte va faire 3 couches, une couche de biscuit, une couche de flan bien moelleux, et une couche de flan plus ferme....un vrai régal ce gâteau en plus d'être beau.*

*Je vous rappelle pour conclure l'adresse mail à laquelle vous pouvez m'envoyer les photos de vos réalisations:  
**carflaga@gmail.com***

*je me ferai une joie de les publier lors d'une prochaine mise à l'honneur*