

Gâteau magique à la vanille

Pour 6 à 8 personnes :

4 œufs – 125 g de sucre – 125 g de beurre – 115 g de farine – 500 ml de lait demi écrémé ou entier – 1 c à s d'eau ou de fleur d'oranger – 1 gousse de vanille. 1 sachet de sucre vanillé
- 1 moule à manquer de 24 cm.

Séparez les blancs des jaunes. Battez les blancs en neige bien fermes avec une pincée de sel. Fouettez les jaunes avec le sucre, la vanille et l'eau de fleur d'oranger (ou 1 c à s d'eau).

Ajoutez le beurre fondu, ajoutez la farine tamisée, mélangez. Ajoutez alors le lait et mélangez pour obtenir une pâte proche de la pâte à crêpes. Ajoutez enfin les œufs en neige sans trop les casser (de petits morceaux doivent flotter en surface). Versez dans un moule à manquer, beurré et fariné et enfournez pour 50 min à 150° (th 5). Laissez refroidir au moins 2 heures au frigo.

Saupoudrez de sucre glace et dégustez.

