

GATEAU MAGIQUE

Cours du 23 mai 2018

Ingrédients

4 œufs
125 g de sucre
125 g de beurre
125 g de farine
500 ml de lait demi-écrémé ou entier
1 CS d'eau ou eau de fleur d'oranger
1 CC de vanille

Préparation

1. Séparer les blancs des jaunes
2. Battre les blancs en neige bien fermes avec une pincée de sel
3. Fouetter les jaunes avec le sucre, la vanille et l'eau de fleur d'oranger (ou 1 CS d'eau)
4. Ajouter le beurre fondu
5. Ajouter la farine tamisée, mélanger
6. Ajouter alors le lait et mélanger pour obtenir une pâte proche de la pâte à crêpes
7. Ajouter enfin les œufs en neige sans trop les casser (des petits morceaux doivent flotter en surface)
8. Verser dans un moule à gâteau beurré et fariné et enfourner pour 1 heure à 160 °C
9. Laissez refroidir au moins 3 ou 4 heures au frigo
10. Saupoudrer de sucre glace et déguster

Variantes du gâteau magique

Le gâteau magique peut se décliner avec plein de goûts différents. Zestes de citron, extrait d'amande amère ou de café, vanille, fleur d'oranger ou eau de rose... Pour une version chocolat, remplacer les 125 g de farine, utiliser 75 g de farine et 50 g de cacao en poudre !

