

.....

GÂTEAU MAGIQUE



POUR UN MOULE DE 20 CM DE DIAMÈTRE

INGRÉDIENTS

Lait entier UHT	500 g
Œufs.....	6
Sucre en poudre	150 g
Extrait de Vanille Bourbon Bio NOROHY	20 g
Beurre.....	125 g
Farine.....	110 g
Eau de fleur d'oranger	3 g
Sel	1 pincée

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 170°C.

Faire **chauffer** le lait avec l'extrait de vanille.

Séparer les blancs des jaunes. **Fouetter** les jaunes avec le sucre jusqu'à blanchiment de l'appareil.

Faire **fondre** le beurre et l'incorporer à la préparation.

Ajouter la farine, le sel et fouetter 5 min pour obtenir un appareil bien aéré.

Ajouter l'eau de fleur d'oranger et mélanger délicatement.

Verser le lait petit à petit dans les jaunes d'oeuf, en **fouettant** bien.

Monter les blancs en neige, et les **incorporer** à la préparation à l'aide d'un fouet.

Il est inutile de les incorporer totalement, il doit rester des morceaux, qui remonteront à la surface lors de la cuisson pour créer la couche de génoise.

CUISSON

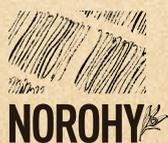
Verser dans un moule beurré et fariné, lisser et **enfourner** 50 min environ. Le dessus doit être doré et légèrement croustillant, mais le gâteau doit avoir la consistance d'un flan encore tremblotant.

FINITION

Laisser **prendre** 4 heures au réfrigérateur, idéalement une nuit, avant de démouler.

Saupoudrer de sucre glace.

Cette recette vous est offerte par :



Recette originale et crédit photographique :
Agence **cru**.

  @norohyvanille
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites
hors usage privé.

