

## Gateau Magique à la vanille



Comment ? Vous ne connaissez pas encore ce gâteau magique qui fait fureur en ce moment sur les blogs de cuisine, je l'ai testé à mon tour plusieurs fois, et je vous conseille vivement de le faire , il est très simple et le résultat est vraiment magique ! avec une seule préparation on obtient un gâteau avec trois textures différentes : une couche façon flan pâtissier, une couche crémeuse, et une couche « gâteau »

Sans plus tarder voici la recette d'après ce blog

4 œufs  
150 g de sucre  
1 cs d'eau  
125 g de beurre  
115 g de farine  
1 pincée de sel

500 ml de lait entier de préférence (sinon 1/2 écrémé)  
1 cuil. à soupe d'extrait de vanille  
quelques gouttes de jus de citron  
il faut un moule entre 17 ou 18cm maximum '(6 à 8 parts)

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre et la cuillère d'eau pour obtenir un mélange blanchit et mousseux. Ajouter le beurre fondu tiédi et continuer à battre. Incorporer la farine et une pincée de sel.  
Ajouter le lait tiède et l'extrait de vanille  
On obtient une pâte liquide, c'est normal!

Laver et sécher les fouets.

Monter les blancs ferme avec quelques gouttes de jus de citron  
Incorporer **délicatement** et en plusieurs fois les blancs à la pâte à l'aide d'un fouet (ou le robot puissance 1)  
Verser le mélange (qui est assez liquide) dans un moule , le moule doit être beurré et fariné, ou habillé de papier de cuisson.

Mettre dans un four préalablement préchauffé à 150°C pendant 55 minutes .  
à la sortie du four le gâteau a une apparence de flan pâtissier, légèrement temblotant.

laisser refroidir puis placer au réfrigérateur pendant 4h minimum, ou de préférence toute une nuit (moi je le prépare toujours la veille au soir, pour le lendemain)

le démoulage se fait quand le gâteau est bien froid

Servir accompagné d'un coulis de fraises, ou d'une ganache au chocolat...