



Gâteau magique

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Le gâteau magique enfin réalisé par vision-plaisir.

- 6 œufs entiers
- 150g de sucre en poudre
- 600g de lait entier
- 120g de beurre doux
- 145g de farine T45
- une pincée de sel fin
- 1 gousse de vanille

Recette pour: 8 personnes



Réalisation de la recette:

Tout le monde en parle. Il y a des milliers de recettes sur le net et je ne pouvais pas ne pas vous en proposer sur mon blog.

Pour commencer il faut **chemiser un moule à génoise ou autre** de 20 cm. Mettre votre moule au congélateur pendant environ 30 minutes. Cela facilitera le démoulage de **votre gâteau magique**. Préchauffez votre four à 155° C. Dans une casserole, faire **infuser la gousse de vanille** dans le lait chaud, ajouter le sel fin et mélanger pour bien le faire dissoudre. 20 à 30 minutes seront nécessaires pour **développer tous les arômes de votre vanille**. Dans un saladier, mettre les jaunes d'œufs. Fouettez-les avec le sucre en poudre. Votre préparation doit **blanchir et devenir crémeuse**. Fondre le beurre et surtout, le laisser refroidir avant de l'incorporer dans les jaunes. Il doit être liquide et non figé.

Ajouter la farine à la préparation en mélangeant au fouet sans trop battre. Pour cela, je vous invite à regarder la vidéo. Ajouter ensuite le lait tiède en ayant pris le soin d'ôter la gousse de vanille. **Mettre les blancs d'œufs et une pincée de sel fin dans la cuve du batteur et les monter très fermes**. Les incorporer au mélange. J'utilise un fouet mais vous pouvez utiliser une spatule en bois pour mélanger la préparation et les blancs en neige. **La réussite du gâteau magique** réside dans l'incorporation des blancs en neige. Il faut absolument laisser **des particules** ou grumeaux de blancs d'œufs dans votre préparation. Mais pas de gros morceaux.

Verser délicatement l'appareil dans le moule à génoise juste sorti du congélateur. **Enfourner le gâteau magique dans le four et le cuire 50 minutes à 155° C**. Laisser le refroidir complètement avant de le démouler.



© www.vision-plaisir.fr