

Gâteau magique à la vanille

Recette provenant du site « [il était une fois la pâtisserie.com](http://ilétaitunefoislapâtisserie.com) »

Le gâteau magique porte ce nom car, à partir d'une seule préparation, il se divise tout seul en 3 couches : un flan, une crème délicate et un biscuit génois.

Ingrédients pour 8 personnes:

- 4 œufs
- 125 g de sucre en poudre
- une cuillère à soupe d'eau
- 1/2 litre de lait
- une gousse de vanille
- 125 g de beurre
- 115 g de farine
- une pincée de sel
- du sucre glace pour le décor

Préparation :

Commencez par faire chauffer le lait avec les graines de vanille et la gousse ouverte afin qu'elle infuse.

Séparez ensuite les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre et l'eau jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Préchauffez votre four à 150°C, cuisson traditionnelle. Si votre four n'a que la chaleur tournante, diminuez la température de 10°C.

Faites fondre le beurre, laissez-le tiédir et incorporez-le à la préparation. Mélangez, puis ajoutez la farine et le sel. Fouettez encore quelques minutes. Versez ensuite le lait et la vanille infusée en continuant de fouetter.

Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les au mélange. N'hésitez pas à écraser les blancs contre la paroi du saladier (j'utilise un fouet pour les incorporer). Attention tout de même, il ne faut pas les casser complètement ! Les blancs ne doivent surtout pas être dissous dans la masse, sinon vous perdriez la couche de génois.

Versez dans un moule pas trop large (20 à 22 cm mais avec des bords hauts). Ça fait une drôle de matière, mais c'est normal !

Enfournez pour 50 mn à 150°C.

- d'après les commentaires, sur certains fours, il faut passer à 160°C en milieu de cuisson, autrement le gâteau sera trop liquide. Mais pour la plupart des fours, c'est très bien à 150°C !

Laissez refroidir et saupoudrez de sucre glace.

Si vous pouvez, attendez quelques heures avant de le dévorer, il est encore meilleur bien frais !