

# Recettes de cuisine

## de Mamie Vera

### Préparation

Pour 6/8 personnes  
Préparation 15 minutes  
Cuisson environ 35 minutes

Préchauffez le four à 180°C(chaleur tournante).  
Mélangez la farine, le sucre, la levure chimique, le sucre vanillé à sec.  
Faites fondre le beurre dans le lait chaud.  
Ajoutez les jaunes d'oeufs, bien mélangez avec un fouet.  
Battez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.  
Versez le mélange liquide dans le mélange sec et mélangez.  
Ajoutez délicatement les blancs en neige.  
Versez la pâte dans un moule à manqué de 22 cm beurré et fariné, ou dans un moule en silicone de votre choix très facile au démoulage.  
Faites cuire environ 35 minutes.  
Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau, si celle-ci ressort sèche le gâteau est cuit.  
Démoulez sur une grille et laissez refroidir.

### Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

Ce gâteau est une spécialité de la ville de Chimay, plus connue pour ses bières.

Gâteau moelleux et aérien, plus léger que le quatre-quart.

Pour le petit-déjeuner et le goûter des petits et des grands.

Vous pouvez servir ce gâteau au petit-déjeuner avec de la confiture, et au goûter avec une crème anglaise, sauce chocolat ou sauce caramel.



### GATEAU CHIMACIEN



### Ingrédients

250 g de farine  
200 g de sucre fin  
125 g de beurre  
3 oeufs  
10 cl de lait  
1 sachet de  
levure chimique  
1 sachet de  
sucre vanillé  
1 pincée de sel

### Ajouter un commentaire

