

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6/8 personnes
 Temps de préparation 20 minutes
 Temps de cuisson 50 minutes environ

Faire fondre le beurre au micro-ondes et le laisser tiédir.
 Faire tiédir le lait.
 Préchauffez le four à 150°C (chaleur tournante).
 Séparer les jaunes et les blancs.
 Battre les jaunes d'oeufs, le sucre et l'eau pendant quelques minutes.
 Ajouter le beurre fondu et continuer à battre.
 Tamiser sur le mélange la farine et le sel, mélanger rapidement toujours au batteur.
 Ajouter le lait progressivement et battre pour tout bien mélanger.
 Râper le zeste de citron sur le mélange.
 Monter les blancs en neige ferme avec un filet de jus de citron.
 Incorporer délicatement et en plusieurs fois les blancs à la pâte à l'aide d'une spatule.
 Disposer les myrtilles dans un moule à manqué beurré et fariné de 22/23 cm.
 Verser la préparation dessus.
 Enfourner environ 50 minutes.
 Vérifier la cuisson, il doit être ferme au touché.
 Laisser refroidir.
 Démouler le gâteau sur un plat et mettre au réfrigérateur 3 à 4 heures.
 Saupoudrer de sucre glace.

Source Chic, chic, chocolat...

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

Pour ma part, j'ai utilisé des myrtilles surgelées, je n'ai pas été déçu par le résultat, mais surtout ne pas les décongeler. Le moule ne doit pas être trop grand, n'hésitez pas à remplir le moule, le gâteau ne gonfle pas. Vous pouvez préparer le gâteau magique la veille.

Ajouter un commentaire



GATEAU MAGIQUE AUX

MYRTILLES ET AU CITRON



Ingrédients

4 oeufs
 150 g de sucre
 1 cuillerée à soupe d'eau
 125 g de beurre
 115 g de farine
 1 pincée de sel
 50 cl de lait entier
 1 citron bio
 ou non traité
 200 g de myrtilles
 fraîches
 sucre glace

