

# Recettes de cuisine

## de Mamie Vera

### Préparation

Pour 6/8 personnes  
Préparation 20 minutes  
Cuisson environ 25 minutes

Fouetter les jaunes d'oeufs, le sucre vanillé et 80 g de sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.  
Ajouter peu à peu la farine, la levure et une pointe de bicarbonate, 2 cuillerées à soupe de jus de citron et le lait.  
Puis incorporer les blancs battus en neige avec une pincée de sel.  
Verser la pâte dans un moule à kouglof beurré et fariné.  
Cuire environ 25 minutes à four préchauffé à 180°C.  
Sortir le gâteau du four dès que la pointe d'un couteau piqué au centre ressort sèche.  
Laisser tiédir dans le moule.  
Chauffer 50 cl d'eau et le sucre restant (200 g ) 2 minutes à frémissements.  
Hors du feu ajouter le rhum, le reste du jus de citron et une pointe de vanille.  
Verser peu à peu la moitié du sirop sur le gâteau dans son moule.  
Démouler sur un plat et arroser encore pour bien l'imbiber.  
Servir frais.

Source  
Maxi-cuisine février 2013

### Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

Gâteau tout en douceur et en fraîcheur, vos convives apprécieront le moelleux de sa pâte délicatement parfumé au citron vert et au rhum (important d'utiliser un rhum agricole ambré antillais de bonne qualité).

Mes petits changements

Pour la cuisson j'ai utilisé la chaleur tournante à 160°C.

Un moule à kouglof en silicone de 24 cm de diamètre facile à démouler.

Ajouter un petit verre au centre du gâteau avec le reste de rhum et une pipette pour les gourmands, gâteau à déguster avec modération !!!!! mais c'est tellement bon.

### Ajouter un commentaire



### GATEAU TENDRE DES ANTILLES



### Ingrédients

150 g de farine + pour le moule  
3 oeufs  
280 g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
5 cuillerées à soupe de lait  
2 citrons vert  
1 sachet de levure chimique  
15 cl de rhum  
bicarbonate alimentaire  
vanille en poudre  
beurre pour le moule  
sel



