



GÂTEAU MAGIQUE (SANS SUCRÉ)

Ingrédients

Pour 6-8 personnes :

4 œufs

1/2 l de lait 1/2 écrémé

115g de farine

20g de beurre

125g de beurre

50g d'édulcorant de cuisson

1 sachet de sucre vanillé

Une pincée de sel

1/2 gousse de vanille

Préparation

Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue et laisser infuser 30 min.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Battre les blancs en neige ferme, avec une pincée de sel.

Blanchir les jaunes d'œufs avec l'édulcorant.

Ajouter ensuite le beurre fondu, puis la farine tamisée et ensuite le lait infusé.

Ajouter les blancs d'œufs en dernier, sans trop les casser dans la pâte (ils doivent flotter au-dessus de la pâte).

Verser la pâte dans un moule en silicone graissé (+/-25 cm) et enfourner à 140°C environ 50 min.

