

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GÂTEAU AU LAIT CHAUD

Pour un moule carré de 25 x 25 cm :

360g farine - 3 c à c levure chimique - 260ml lait - 120g beurre - 6 œufs - 220g sucre roux

Pour parfumer : 2 càs eau de fleur d'oranger - 1 gousse de vanille - le zeste finement râpé d'1 citron

Préchauffer le four à 180° C. Mélanger la farine et la levure. Tamiser. Dans une casserole, faire chauffer le lait et le beurre avec le zeste, la gousse de vanille grattée. Retirer du feu juste avant l'ébullition, ajouter l'eau de fleur d'oranger.

Pendant ce temps, battre à l'aide d'un batteur électrique le sucre et les œufs pendant 5 à 6 minutes jusqu'à ce que le mélange devienne bien mousseux et triple de volume. Incorporer le mélange de farine délicatement et soigneusement, en plusieurs fois, en soulevant la pâte avec une spatule. Incorporer ensuite le lait chaud, en plusieurs fois aussi et de la même façon que la farine délicatement.

Verser la préparation dans un moule beurré et chemisé de papier cuisson.

Enfourner et cuire 30 minutes. Démouler tiède et laisser refroidir sur une grille. Saupoudrer de sucre glace.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr