

Gâteau Magique aux myrtilles

Ingrédients pour un moule de 22 à 25 cm de diamètre:

- 300 g de myrtilles surgelées
- 4 œufs
- 500 mL de lait à température ambiante
- 125g de beurre
- 115g de farine
- 150 g de sucre
- 1 cs d'eau
- sel
- sucre glace pour le décor

Préparation

1. Faire fondre le beurre et le mettre de côté pour le laisser tiédir.
2. Préchauffer le four à 150°C.
3. Séparer les jaunes et les blancs. Battre les jaunes d'œufs, le sucre et l'eau pendant quelques minutes pour bien blanchir les jaunes.
4. Ajouter le beurre fondu tiédi et bien incorporer à la spatule (type maryse).
5. Tamiser sur le mélange la farine et le sel. Mélanger bien.
6. Ajouter le lait à température ambiante progressivement et battre au fouet pour tout bien mélanger.
7. Monter les blancs avec une pincée de sel jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.
(Solution Thermomix : fouet+4 minutes à vitesse 3,5 à 37° en ôtant le gobelet)
8. Incorporer délicatement et en plusieurs fois les blancs à la pâte à l'aide d'une spatule.
9. Disposer les myrtilles dans un moule recouvert de papier sulfurisé dans le fond.
Verser la préparation délicatement dessus.
10. Enfournier pendant environ 50 minutes.