

GÂTEAU MOUSSELINE

8 Personnes :

300 g de Sucre extra fin

290 g de farine

200 g d'eau

120 g d'huile de tournesol

6 Œufs

1 Gousse de vanille

Le zeste d'un citron non traité

16 g de Levure chimique

8 g de Crème de tartre

1.c.à.c de Sel

Préparation :

1. Pour préparer le gâteau mousseline, commencer à tamiser la farine dans un bol. Tamiser également la levure et ajouter le sucre extra-fin.

2. Ajouter également le sel et mélanger avec une cuillère pour mélanger les poudres. Prenez les œufs et séparez les jaunes et les blancs dans deux bols différents. Mettez les blancs d'œufs au réfrigérateur.

3. Ajouter de l'eau à température ambiante aux jaunes d'œufs et huile de graines. Ajouter également le zeste râpé d'un citron.

4. Couper une gousse de vanille pour en extraire les graines avec la pointe d'un petit couteau et les ajouter au mélange de

jaunes. Battre le mélange au fouet jusqu'à obtenir une crème onctueuse, il n'y aura pas besoin de la fouetter.

5. Versez-le ensuite dans les bols avec les poudres. Mélanger au fouet jusqu'à ce que le mélange soit lisse et sans grumeaux, puis mettre de côté.

6. Reprenez les blancs d'œufs froids et versez-les dans le bol d'un batteur électrique, puis actionnez le fouet et commencez à monter les blancs d'œufs. Lorsqu'ils deviennent blancs et mousseux, versez la crème de tartre en la tamisant à l'intérieur et continuez à faire tourner les fouets pendant quelques minutes.

7. Une fois les blancs d'œufs bien montés, en transférer une partie dans la pâte réservée et mélanger rapidement avec une spatule pour diluer le mélange.

8. Ajouter ensuite petit à petit les blancs d'œufs restants en mélangeant toujours à la spatule de haut en bas pour ne pas les démonter.

9. Maintenant que la pâte à gâteau est prête, versez-le délicatement dans le moule à gâteau en mousseline et essayer de répartir la pâte uniformément.

10. Cuire ensuite le gâteau mousseline dans un four statique préchauffé à 160°C pendant environ 60 minutes (pour un four à convection à 150°C pendant 45 à 50 minutes), en plaçant le gâteau dans la partie inférieure du four.