

CAKE MOELLEUX A LA VANILLE

INGRÉDIENTS :

- 3 oeufs
- 120 g de sucre
- 60 g de beurre
- 200 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1/2 sachet de levure
- 200 g de crème liquide
- 1 gousse de vanille

PRÉPARATION :

- 1
Battre les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 2
Ajouter le beurre fondu, la farine, le sel, la levure, la crème liquide et les grains de la gousse de vanille. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.
- 3
Verser dans un moule chemisé et enfourner 40 minutes à 180°C.
- 4
Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau : elle doit ressortir sèche. Laisser refroidir sur une grille avant de déguster.