GÂTEAU À LA CRÈME DE LAIT

Préparation: 20 minutes
Cuisson: 1 heure et demie
6 personnes:

Caramel :

70 g d’eau
200 g de sucre

Première pâte:
5 g de sucre vanillé
170 g de lait
200 g de crème
150 g de lait concentré
3 œufs

Deuxième pâte:
75 g de sucre
1 pincée de sel
3 g de levure chimique
75 g de farine
5 g de sucre vanillé
30 g d’huile
40 g de lait
3 œufs

Préparation :

1. Faire chauffer l’eau et le sucre dans une casserole à fond épais jusqu’à obtenir du caramel.
2. Le verser dans un moule.
3. Préparer la première pâte en fouettant les œufs entiers avec le sucre, les laits et la crème.
4. Filtrer cette préparation en la versant dans le moule.
5. Pour la deuxième pâte, casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.

6. Fouetter ces derniers avec 30 g de sucre et le sucre vanillé.
7. Ajouter le lait et l’huile.
8. Incorporer la farine avec la levure.
9. Monter les blancs en neige ferme avec le sucre restant et le sel.
10. Les incorporer délicatement aux jaunes.
11. Verser la pâte obtenue dans le moule.
12. Mettre ce dernier dans un autre plus grand.
13. Y verser de l’eau chaude.
14. Faire cuire au bain-marie au four pendant une heure et demie.