

## Cake à la vanille

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes (plus si vous mettez tous dans le même moule je pense)

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

30 ml de lait + la pulpe de 2 gousses de vanille

150g de farine

200g (+ une gousse de vanille) de beurre pommade

100g + 50g de sucre (pour les blancs)

60g de poudre d'amandes

4 œufs

8g de levure chimique

1 pincée de sel fin

**pour le sirop** : 9cl d'eau + 30g de sucre + 3cl de rhum + 1 gousse de vanille

**pour le glaçage** : 90g de sucre glace + 15g de purée de fraises (fraises mixées) + 1 gousse de vanille

beurre pour le moule

### Préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Beurrez le moule à cake (ça marche aussi dans un moule rond)

Faites infuser le lait avec la pulpe des 2 gousses de vanille (on peut remplacer par une cuillère à café de sucre vanillé).

Couvrez.

Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs avec 100g de sucre (et pourquoi pas encore un peu de vanille), commencez à mélanger avec le batteur à main jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Au mini bol du companion, 1 min vitesse 6 et une minute vitesse 8.

Ajoutez le beurre pommade et mixer à nouveau au batteur.

Au mini bol du companion, 30 s vitesse 8 et 30 s vitesse 12, prolonger si besoin

Ajoutez la farine, la levure et le sel. Ajouter ensuite le lait vanillé.

Au mini bol du companion, 30s vitesse 12, prolonger si besoin

Ajoutez la poudre d'amandes et mélangez à l'aide d'une spatule ou une maryse.

Dans un second saladier, montez les blancs avec 50g de sucre.

Au companion vitesse 6 - 5 min - avec le batteur. Mettre les blancs avec une pincée de sel. Au bout de 2 min, mettre le sucre.

Mélangez une moitié des blancs avec le premier appareil pour le détendre. Verser ensuite l'autre moitié délicatement.

Versez ensuite dans le moule à cake et enfournez pour 30 minutes. Au terme de la cuisson, retirez du four. Si vous mettez toute la préparation dans un seul moule, ça risque de vous faire un gros cake, et il faudra prolonger la cuisson je pense...

Pendant que le cake cuit, préparez le sirop dans une casserole en versant l'eau avec le sucre et la vanille, faites chauffer en mélangeant puis, hors du feu, ajoutez le rhum, versez dans un récipient.

(si on ne veut pas mettre de rhum, on peut mettre du jus de citron, de la vanille, des épices!) Laisser reposer.

Quand le cake est cuit (piquer avec le couteau qui doit ressortir propre), déposez-le sur une grille, retournez-le et imbibe-le de sirop sur tous les côtés à l'aide d'un pinceau.

Dans un ramequin, versez le sucre glace, la purée de fraises et la pulpe de vanille. Bien le battre. Laissez figer et servez avec le cake. (une fois le cake refroidi)