

## Gâteau léger à la vanille

8 portions

### Matériel nécessaire :

- ❖ cul-de-poule
- ❖ tasse et cuillères à mesurer
- ❖ fouet électrique
- ❖ tamis
- ❖ moule à gâteau

### Ingrédients :

- ❖ 4 oeufs extra gros
- ❖ 150 ml de sucre
- ❖ 100 ml de fécule
- ❖ 75 ml de farine
- ❖ 15 ml de jus d'orange
- ❖ 5 ml d'extrait de vanille liquide
- ❖ 1 pincée de sel
- ❖ 2 litres de fraises

### Méthode :

#### Préchauffer le four à 350°F (180°C).

Beurrer et enfariner le moule.

#### Clarifier les œufs

Séparer délicatement les blancs des jaunes. Déposer les jaunes dans un cul-de-poule et placer les blancs dans un autre bol.

#### Blanchir les jaunes

Ajouter 100 ml de sucre aux jaunes d'œufs et fouetter énergiquement de façon à obtenir un mélange crémeux et pâle.

#### Tamiser la fécule et la farine

Incorporer le jus d'orange et l'extrait de vanille liquide. Mélanger. Tamiser la fécule et la farine sur le mélange, puis incorporer délicatement. Ne pas trop fouetter.

**Monter les blancs en neige**

Ajouter les 50 ml de sucre restants et le sel aux blancs d'œufs. Fouetter à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux, puis finir à vitesse maximum jusqu'à ce que les blancs fassent des pics fermes.

**Finir l'appareil**

À l'aide d'une maryse (spatule de caoutchouc), incorporer la moitié des blancs au premier mélange, puis ajouter les blancs restants.

**Mouler et cuire**

Verser l'appareil dans le moule et le déposer au four. Cuire durant 30 à 35 minutes. Vérifier la cuisson avec un cure-dent piqué au centre du gâteau qui devrait ressortir propre lorsque le gâteau est cuit. Tiédir 5 minutes avant de démouler.