



Pour un moule à manqué de 8 po (20 cm) de diamètre
4 œufs , séparés , à la température ambiante
15 ml (1 c. à table) d'eau
½ tasse + 2 c. à table (125 g) de sucre
2 gousses de vanille, fendues et grattées
½ tasse (125 g) de beurre fondu
2 tasses (500 ml) de lait , tiède
¾ de tasse (120 g) de farine

Sucre à glacer pour saupoudrer

Graissé un moule à manqué de 8 po (20 cm) de diamètre et chemisez-le de papier parchemin.
Au batteur électrique, battre les blancs d'œufs en neige ferme et réserver.

Dans un autre bol , battre les jaunes d'œufs avec le sucre, l'eau et la vanille jusqu'à ce que le mélange blanchisse et ait triplé de volume.
Ajouter le beurre fondu et continuer de battre encore une minute . Ajouter le lait et la farine en alternance et bien mélanger.

Incorporer délicatement les blancs d'œufs montés en neige au précédent mélange avec une spatule.

Préchauffer le four à 325 F (160 C).

Verser la pâte dans le moule préparé.

Enfourner pour 1 heure ou jusqu'à ce que le dessus du gâteau soit bien doré.

Laisser refroidir à température pendant 3 heures, saupoudrer de sucre à glacer puis couper en parts et servir.

