

Difficulté ★★★

Recette Castella Cake

 8/10 parts

 1h

 25 min

 --

INGREDIENTS

100g de lait
100g de beurre
100g de farine
100g de sucre
1 càc d'arôme de vanille
6 oeufs



INSTRUCTIONS

- Préchauffe ton four à 150°.
- Commence par clarifier les oeufs : sépare les blancs des jaunes. Place les jaunes dans un petit bol et les blancs dans un grand bol.
- Puis dans un autre bol, tamise la farine.
- Verse le lait et le beurre coupé en morceau dans une casserole puis, laisse sur feu doux sans jamais cesser de mélanger jusqu'à ce que le beurre fonde : Attention, le lait ne doit pas bouillir !
- Une fois le beurre fondu, verse le tout sur la farine tamisée, ajoute l'arôme de vanille et mélange à l'aide d'un fouet.
- Verse petit à petit les jaunes d'oeufs tout en mélangeant entre chaque ajout.
- Place la préparation de côté.
- À l'aide d'un robot ou d'un batteur électrique, réalise la meringue : Fouette les blancs à grande vitesse puis, quand ils deviennent mousseux, verse le sucre et continue de fouetter à grande vitesse.

- La meringue ne doit pas être trop ferme, celle-ci doit former des pics qui retombent.
- Verse le mélange précédent sur la meringue obtenue et incorpore le tout au fouet en soulevant ta préparation afin de conserver sa légèreté.
- Chemise un moule carré de 18cm avec du papier cuisson et verse ta pâte dans celui-ci.
- Tape ton moule sur le plan de travail pour évacuer les bulles d'air.
- Dépose ton moule (préalablement protégé avec du papier aluminium) dans un grand plat afin de faire une cuisson au bain marie : Pour réussir cette recette il est indispensable que ton plat soit suffisamment haut pour recouvrir de moitié ton moule d'eau.
- Verse de l'eau chaude (80°) dans ton plat : la bonne hauteur d'eau est atteinte quand ton moule flotte !
- Enfourne pendant 1 heure : Il s'agit d'un gâteau très délicat alors n'hésite pas à ajuster la cuisson selon ton four de plus ou moins 5 minutes.
- À la sortie du four, retire ton Castella Cake du bain marie puis, laisse-le redescendre en température pendant 10 minutes en le laissant dans son moule.
- Aide-toi du papier cuisson pour sortir ton gâteau du moule.
- Retire délicatement le papier cuisson en prenant soin de ne pas abîmer ton Castella cake.
- Il ne te reste plus qu'à le trancher : satisfaction garantie !
- Tu peux le manger nature ou le garnir de crème fouetter pour plus de gourmandise !

CONSERVATION

Le Castella Cake se conserve bien emballé dans une boîte hermétique pendant 1 semaine au réfrigérateur.