



Gâteau aux trois laits et ses fruits frais

NIVEAU
CUISINIERPRÉPARATION 3 H 20
CUISSON 30 MIN

4 PERSONNES

MÉTRIQUE

INGRÉDIENTS

125 ml de lait 3,25 %

1/2 boîte de lait évaporé sucré de lait entier

1/2 boîte de lait condensé sucré

5 ml de rhum brun

1/2 gousse de vanille

65 ml de beurre plus une petite cuillerée pour beurrer le moule

190 ml de farine tout usage

3 ml de poudre à pâte

1 ml de gros sel

3 gros oeufs

95 ml de sucre

625 ml de fruits frais (oranges, mûres, fraises, framboises)

Note : La version originale de cette recette a été prévue pour 8 portions.

PROPOSÉE PAR

Caroline McCann

EMISSION

1 ingrédient, 3 façons

EPISODE

Lait

PRÉPARATION

1

Dans un bol, fouetter ensemble les trois laits et le rhum.

Ajouter la gousse de vanille et laisser infuser quelques minutes.

2

Préchauffer le four à 350 °F (175°C). Enduire de beurre un plat de 23 x 33 cm (9 x 13 po) (dimensions pour huit portions).

3

Dans un autre bol, fouetter ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel.

4

Dans un mélangeur, battre les œufs et le sucre 4 min à intensité élevée, jusqu'à ce que le mélange devienne pâle et épais. À basse vitesse, incorporer lentement le mélange de farine.

5

À l'aide d'une spatule en plastique, ajouter le beurre en pliant, jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé au mélange. Verser l'appareil dans le plat beurré et cuire au four de 30 à 35 min ou jusqu'à ce que le dessus du gâteau soit doré.

6

Sortir du four et faire de petits trous dans le gâteau avec une brochette en bambou. Verser le mélange de lait sur le gâteau et laisser reposer 1 h à la température de la pièce.

7

Mettre les fruits sur le dessus du gâteau et réfrigérer 2 h avant de servir.

ALLERGIES

☒ Blé

☐ Fruits de mer

☒ Lait

☐ Arachides