

GATEAU MAGIQUE MIRABELLES ET CANNELLE

Ingrédients:

- 500 g de mirabelles fraîches dénoyautées et propres (ou au sirop)
- 35 g de sucre roux
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 4 œufs entiers à température ambiante
- 150 g de sucre fin
- 120 g de beurre extra fin
- 110 g de farine
- 50 cl de lait entier
- 1 pincée de sel fin



Les étapes

Faire revenir les mirabelles dans une poêle avec le sucre roux pour les faire caraméliser légèrement. Retirer du feu et laisser refroidir.

Faire fondre le beurre. Faire tiédir le lait. Préchauffer le four (traditionnel) à 150 degrés. Chemiser un moule à manqué de papier sulfurisé légèrement beurré (moule de 24 cm de diamètre). Répartir les mirabelles dans le fond du moule.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Fouetter les jaunes avec le sucre fin jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le beurre fondu, la farine, la cannelle en poudre puis le lait en remuant sans cesse. Monter les blancs d'œufs en neige bien fermes avec la pincée de sel fin. Les incorporer à la préparation précédente. La préparation est très liquide, c'est normal. Prendre son temps afin d'incorporer les blancs en neige sans les casser. Verser la préparation sur les mirabelles. Enfourner pour 50 minutes environ. A la sortie du four, le gâteau tremble légèrement, c'est normal. Laisser refroidir le gâteau complètement avant de le démouler. Un passage au réfrigérateur permettra au gâteau de bien se tenir (idéalement une nuit). Au moment du service, démouler le gâteau, le placer sur un plat de service et le saupoudrer de sucre glace.

Pour la réussite de ce gâteau, il est important de bien respecter chaque étape. Bien sur le gâteau magique peut être préparé la veille, il n'en sera que meilleur !

source: <https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette/1007908-gateau-magique-mirabelles-et-cannelle>