

GATEAU AU CHAMPAGNE

Ingrédients :

3 verres de farine

3 verres de sucre

1 paquet de levure alsacienne

4 œufs

1 petit verre d'huile

1 verre de Champagne

Temps de cuisson :

40 minutes

Température : 160°

Mélanger dans un saladier la farine, le sucre, la levure.

Ajouter les 4 jaunes d'œufs et réserver les blancs dans un bol à mixer. Bien remuer la préparation avec les jaunes d'œufs et ajoutez l'huile. On obtient une pâte

épaisse qui doit être la plus lisse possible. Battre les blancs en neige. Incorporez les blancs délicatement. Terminez par verser le verre de Champagne et remuer lentement.

Beurrer un moule à manqué antiadhésif (éventuellement disposer un papier cuisson) et y verser la préparation. Enfournez thermostat 160° pendant 40 minutes minimum. Piquez d'une lame de couteau pour vérifier la cuisson au cœur et si besoin ajuster la température pour qu'il reste doré et continue de cuire jusque 1h00 maximum.

Ce gâteau est un accompagnement idéal des salades de fruits.