Gâteau au vin blanc

Type de recette: Dessert Origine: Alsace Saison: Toutes

Difficulté	Temps de préparation	coût	Temps de cuisson
1/5	15 mn	1/5	40 mn

Ingrédients pour 4 à 6 personnes:

- 200g de farine
- 200g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 œufs
- 1/2 verre huile
- 1 verre 1/2 de vin blanc sec
- 1 pincée de sel

La recette:

1- Mélanger les œufs avec le sucre (les blanchir) puis incorporer la farine, la pincée de sel, les sachets de levure et sucre vanillé et enfin le vin blanc et l'huile.

2- Beurrer un moule à cake. Allumer le four Th7 (180°), enfourner pour 40/45 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau.

3- Laisser refroidir et démouler. Saupoudrer de sucre glace.

Les conseils du chef:

On peut accompagner ce gâteau de crème anglaise.

Les conseils du sommelier:

Un champagne rosé.

Notes :----------