



Gâteau aux tres leches

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Temps de repos : 1 heure

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour l'appareil à gâteau

- 5 œufs
- 150 g de sucre
- 80 ml de lait
- ½ c. à café d'extrait de vanille
- 125 g de farine
- 1 sachet de levure chimique

Pour le sirop de lait

- 350 ml de lait concentré non sucré
- 400 ml de lait concentré sucré
- 400 ml de lait
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 2 c. à soupe de rhum ambré (facultatif)

Pour le nappage

- 40 cl de crème fleurette
- 2 c. à soupe de sucre

Préparer le gâteau

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
2. Beurrer généreusement un moule à gâteau. Réserver.

3. Clarifier les œufs. Réserver.
4. Blanchir les jaunes d'œufs avec 130 g de sucre à l'aide d'un batteur électrique pendant 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange moussieux.
5. Verser le lait, incorporer la vanille, la farine et la levure. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse et homogène.
6. Battre les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Ajouter le sucre restant et continuer à battre jusqu'à ce que les blancs soient bien fermes.
7. Incorporer délicatement les blancs dans la pâte à l'aide d'une maryse.
8. Verser la préparation dans le plat réservé.
9. Enfourner le gâteau pendant 30 minutes environ, jusqu'à ce qu'il soit ferme. Le laisser refroidir complètement dans le moule.

Préparer le sirop de lait

1. Dans une petite casserole, mélanger le lait concentré non sucré, le lait concentré sucré et le lait. Faire tiédir en fouettant jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène.
2. Hors du feu, ajouter la vanille et le rhum et bien mélanger.
3. Verser la préparation sur le gâteau et laisser reposer jusqu'à ce que le gâteau soit complètement imbibé du sirop de lait.
4. Placer au frais jusqu'au moment de servir.

Préparer le nappage

1. Battre la crème fleurette avec un batteur électrique. Lorsqu'elle commence à s'épaissir, ajouter le sucre et continuer de battre. Napper le gâteau aux trois laits de cette préparation.
2. Déguster votre gâteau aux 3 laits sans plus attendre.