Cake brioché

pour 6 personnes

Ingrédients :

1 œuf

1 sachet de levure chimique

1 c. à café d'extrait de vanille

20 cl de crème fraîche épaisse

20 gr de sucre perlé

30 gr de sucre blond de canne

175 gr de farine

Préparation : 20/25 mn ; cuisson 30 mn

- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans un saladier, mélanger la farine avec le sucre et la levure. Faire un puits.
- Casser l'oeuf au milieu, et commencer à mélanger doucement.
- Incorporer la crème fraîche en 2 fois, en travaillant *énergiquement* la pâte.

  → Cette dernière va vous paraître collante et compacte : c'est normal.
- Verser cette pâte dans un moule à cake préalablement beurré, en lissant bien la surface avec une spatule.
- Parsemer le dessus avec le sucre perlé (ou du sucre concassé, et/ou des pépites de chocolat, des amandes effilées, des fruits confits, des brisures de noix…).
- Enfourner en position basse du four pour 30 minutes de cuisson à 180° C.
- Vérifier la cuisson au couteau (la lame doit sortir propre) ; si le gâteau cuit trop vite (coeur coulant + croûte brune), posez dessus une feuille de papier sulfurisé.
- Laisser tiédir avant de démouler et de déguster, accompagné ou non de confiture.