 **Gâteau mousseline tigré**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/02/gateau-mousseline-tigre-p1160133-r.jpg) **Pour un énorme gâteau**

**- 7 œufs**  
**- 180 g de** [**sucre vanillé**](https://recettes.de/sucre-vanille)  
**- 300 g de farine T 45**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**- 130 g d'huile de tournesol**  
**- 155 g d'eau tiède**  
**- 20 g de** [**rhum**](https://recettes.de/rhum)  
**- 100 g de** [**vermicelles de chocolat**](https://recettes.de/vermicelles-de-chocolat) **- sucre glace pour la présentation**

**1 moule à chiffon cake non beurré**  
**Préchauffage du four à 160°C** [http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-convection-naturelle-.jpg](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-convection-naturelle-.jpg)

[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.  
Monter les blancs en neige avec une cuillerée de sucre.  
Mélanger la farine et la levure avec le reste du sucre.  
Faire un puits et y verser l'huile, l'eau, le rhum puis les jaunes d'œufs.  
Travailler au fouet pour obtenir une pâte homogène.  
Ajouter les vermicelles en chocolat en mélangeant à la spatule.  
Incorporer enfin délicatement les blancs d'œufs.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 65 minutes de cuisson (à vérifier).  
Retourner le moule sur une grille et le laisser refroidir.  
Lorsque le gâteau est bien froid, passer une lame de couteau sur tout le tour  
puis décoller le fond, toujours en passant délicatement la lame du couteau.  
Déposer le gâteau sur le plat de service et le saupoudrer d'un voile de sucre glace.