 **Gâteau magique framboise**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/09/G%C3%A2teau-magique-framboise-DSCN0385.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**(je vous indique entre () les proportions pour 6)

**- 375 (500) ml de lait**  
**- 1 gousse de vanille**  
**- 3 (4) œufs**   
**- 105 (140) g de sucre**   
**- 95 (125) g de beurre**   
**- 85 (110) g de farine**   
**- 200 g de** [**framboises**](http://recettes.de/framboises) **(surgelées)  
Décor (facultatif)  
- 55 (75) g de** [**chocolat blanc**](http://recettes.de/chocolat-blanc)  
**- 110 ( 150) g de crème liquide**   
**- 1 pincée de vanille en poudre**  
**- quelques cuillerées de coulis de framboise**  
**- quelques framboises**  
**- copeaux de chocolat blanc**

**1 moule à manqué de 20 (24) cm de diamètre beurré ou tapissé de papier cuisson**   
**Préchauffage du four à 140°C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue en deux.  
Couvrir et laisser infuser pendant au-moins 1 heure.  
Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.  
[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.  
Monter les blancs en neige.  
Travailler les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajouter la farine et le beurre en fouettant.  
Retirer la gousse de vanille et incorporer alors le lait  en remuant sans fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène.  
Ajouter les blancs en neige en remuant toujours à la fourchette, sans casser les blancs : **Il doit rester des morceaux**.  
Répartir les framboises dans le fond du moule et verser la préparation sur le dessus.  
Lisser avec le dos de la fourchette.  
Enfourner pour environ 50 (60) minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.  
Laisser refroidir, puis placer au réfrigérateur pendant au-moins 2 heures (**je l'ai laissé beaucoup plus longtemps**).  
Démouler avec précaution sur le plat de service.  
**Décor :**Faire fondre le chocolat avec 40 g de crème au bain-marie ou comme moi au micro-ondes.  
Bien remuer pour lisser le mélange, puis ajouter le reste de crème en remuant pour obtenir une masse lisse.  
Placer au réfrigérateur pendant 2 heures jusqu'à ce que la crème soit très froide.  
Fouetter la crème, comme pour une chantilly, jusqu'à ce qu'elle devienne bien ferme.  
Napper le dessus du gâteau avec la ganache.  
Disposer quelques framboises et décorer de quelques touches de [**coulis de framboise**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/).  
Rajouter quelques copeaux de chocolat blanc.