

## Gâteau à la crème

Préparation: env. 10 min. Cuisson au four: env. 30 min  
Pour une plaque d'un Ø de 28 à 30 cm

### 1 abaisse de pâte à gâteau (d'un Ø d'env. 32 cm)

poser sur la plaque avec le papier à pâtisserie, piquer abondamment le fond à la fourchette

#### Liaison

4 dl de crème  
3 œufs  
2 c. à soupe de farine  
5 c. à soupe de sucre  
1 c. à café de sucre vanillé  
1 pincée de sel

bien remuer le tout, verser sur la pâte, cuire sans attendre

**Cuisson:** env. 30 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 200 °C.  
Sortir du four, laisser tiédir un peu sur une grille, sortir de la plaque.

**Par pièce (1/8):** lipides 27 g, protéines 6 g, hydrates de carbone 30 g, 1606 kJ (384 kcal)

