**Gâteau brésilien**

**4 œufs**
**150 g de sucre fin
25 g de sucre vanillé
500 ml de lait
80 g de farine pâtissière**

**essence de vanille**
**fond de pâte brisée
beurre
50cl de chantilly
4 cuillères à soupe de sucre glace
nougatine**

Préparez d’abord le fond de gâteau. Utilisez de préférence un moule à cake en silicone. Badigeonnez-le de beurre mou et saupoudrez-le d'un peu de farine pâtissière. Réalisez vous-même la pâte brisée ou utilisez-en une toute prête. Placez-le dans le moule à cake et appuyez sur les bords. Placez le moule au réfrigérateur jusqu'à utilisation ultérieure.

Séparez les 4 œufs en jaunes et blancs. Fouetter fermement les blancs en neige. A l'aide d'un fouet ou d'un batteur, réalisez un joli ruban lisse avec les jaunes d'œufs, 150 g de sucre semoule et 25 g de sucre vanillé. Ajoutez quelques gouttes d'essence de vanille et 80 g de farine au mélange.

Portez à ébullition un demi-litre de lait. Versez une louche de lait dans la pâte et fouettez jusqu'à ce qu'elle devienne liquide. Versez la pâte avec le reste du lait.

Baissez le feu et continuez à remuer constamment jusqu'à ce qu'un pudding ferme se forme. Laissez refroidir brièvement jusqu'à ce qu'il soit presque tiède, puis incorporez les blancs d'œufs battus en neige.

Versez la préparation dans la base du gâteau et étalez-la uniformément. Faites cuire le flan pendant 45 minutes dans un four préchauffé à 185°C. Laissez refroidir complètement à la sortie du four, puis placez le gâteau au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit froid.

Pendant ce temps, battez vigoureusement un demi-litre de crème entière avec quelques cuillères à soupe de sucre glace. Réfrigérez pour une utilisation ultérieure.

Réalisez vous-même la nougatine (noix brésiliennes) ou utilisez un produit prêt à l'emploi. Sortez le gâteau du réfrigérateur et étalez uniformément la chantilly dessus. Terminez par une couche de nougatine.