

# Le Gâteau Moelleux à la Crème Fraîche Inratable

---

## Les secrets d'une texture parfaite

- Utilisez exclusivement une crème fraîche épaisse (minimum 30% de matières grasses) pour obtenir une mie dense et gourmande.
- Sortez la crème du réfrigérateur à l'avance : elle doit être à température ambiante pour une émulsion stable.
- Tamisez la farine avec la levure chimique afin d'éviter les grumeaux et assurer une levée uniforme.
- Ajoutez une pincée de sel dans votre appareil pour exhausser le goût naturel de la crème.
- Mélangez délicatement après l'ajout de la farine : ne travaillez pas trop la pâte pour limiter le développement du gluten et garantir une mie tendre.

## Préparation et cuisson

- Préchauffez votre four à 180°C (th. 6).
- Utilisez un moule standard de 22 à 24 cm de diamètre.
- Enfournez pour une durée de 35 à 40 minutes.
- Vérifiez la cuisson en insérant la lame d'un couteau au cœur du gâteau : elle doit ressortir propre et sèche.

## Conseils de conservation

- Le gâteau se conserve idéalement jusqu'à 3 jours après cuisson.
- Placez-le sous une cloche ou dans une boîte hermétique pour éviter le dessèchement dû à l'amidon.