

GATEAU DE SAVOIE

Ingrédients :

65g de fécule.

35g de farine.

125g de sucre en poudre.

4 oeufs

Préparation :

Préchauffer votre four à 170°.

Faire blanchir le sucre avec les jaunes d'oeufs, le volume doit doubler.

Monter les blancs en neige ferme.

Peser fécule et farine.

Ajouter un peu de blanc en neige dans le mélange jaune d'oeufs/sucre, mélanger bien.

Ajouter un peu du mélange fécule/farine, mélanger bien.

Recommencer avec les blancs en neige et ainsi de suite.

Mettre dans un moule et enfourner à 170° pendant 40 minutes environ.

Surveiller la cuisson, la pointe du couteau doit ressortir sèche.