

RECETTE CUISINE des GONES

BISCUIT DE SAVOIE



Ingrédient : pour 6 personnes

6 Oeufs
50 g de farine
50 g de fécule de pommes de terre
150 g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel

Recette :

Dans un saladier mettre les jaunes d'œufs; les blancs dans un autre récipient.
Mélanger les jaunes, le sucre semoule, le sucre vanillé, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter la farine avec la fécule, mélanger pour obtenir une pâte lisse.
Battre les blancs en neige en ajoutant une pincée de sel.
Prendre 3 cuillères à soupe de blanc d'œuf, l'ajouter à la pâte sans précaution.
Ajouter le restant des blancs en se servant d'une Maryse (spatules souples) pour ne pas casser les blancs.
Préchauffer le four 15 minutes à 150 °C, Th 5
Verser dans un moule à Savoie, ou mieux, dans un moule en silicone.
Cuire 30 minutes.
Le gâteau doit rester clair.
Pour vérifier la cuisson, enfoncer la lame d'un couteau qui doit ressortir sèche.

Peut se servir au goûter, avec de la confiture.



Bon Appétit