

GATEAU DE SAVOIE

Ingrédients :

125 g de sucre : 100 g d'un côté et 25 g de l'autre pour raffermir les blancs

1 c à soupe rase de sucre vanillé

4 œufs : séparer les blancs des jaunes.

55 g de farine

55 g de maïzena ou fécule de pommes de terre

Matériel :

1 moule (20 à 24 cm) bien beurré et saupoudré de farine. Puis « tapoter » pour avoir une couche très fine de farine recouvrant tout l'intérieur du moule

Batteur

Saladier et fouet

Spatule

Four préchauffé à 175/180°

Monter les blancs au batteur ; on ajoute les 25 g de sucre en 2 fois pour les raffermir.

En parallèle battre énergiquement les jaunes avec le sucre et sucre vanillé. Ajouter la farine et fécule en 2 ou 3 fois et mélanger

On met une partie des blancs dans la préparation et on mélange pas trop délicatement (permet d'assouplir la préparation) Puis on met le reste des blancs qu'on incorpore délicatement.

Garnir le moule délicatement et mettre au four. C'est parti 30/40 mn. Pour savoir si c'est cuit : odeur, couleur et surtout on pique un couteau dedans : il doit ressortir sec.

Après 30 mn de cuisson environ, entrouvrir très légèrement le four pour que l'humidité parte