

# GÂTEAU (BISCUIT) DE SAVOIE

Avril 2006 (Actualisé en janvier 2018)

## Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 120 g de farine fluide
- ★ 80 g de fécule de pomme de terre
- ★ 250 g de sucre en poudre
- ★ 1 citron jaune bio
- ★ 10 g de beurre
- ★ 6 œufs
- ★ 2 cuillères à soupe de sucre glace
- ★ 1 pincée de sel

Ustensiles : Bol, 2 jattes, Batteur électrique, Moule à manqué, Grille

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 60 mn

Difficulté : Délicate

Coût (indicatif) : 2,05 € (soit 0,34 € par personne)



## Recette :

Brosser le citron sous l'eau courante, l'essuyer et râper les zestes. Casser les œufs un par un dans un bol, en séparant le blanc du jaune. Placer les blancs dans une jatte, les jaunes dans une autre. Préchauffer le four à 240°C pendant 10 minutes. Ajouter aux jaunes d'œufs, le sucre, la farine, la fécule et les zestes et battre jusqu'à obtenir un mélange mousseux et homogène. Nettoyer le batteur et monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Incorporer les blancs, cuillère après cuillère au mélange jaunes/farine/sucre en soulevant et tournant délicatement. Beurrer le moule, verser la préparation et mettre à four chaud. Baisser immédiatement la température du four à 150°C et cuire 20 minutes, puis diminuer à 100°C et poursuivre la cuisson 40 minutes (la pointe d'un couteau piquée dans le gâteau doit ressortir sèche). Sortir du four, laisser refroidir 10 minutes et démouler sur une grille. Saupoudrer de sucre glace lorsque le gâteau est totalement refroidi.

 A consommer au dessert avec de la confiture (Myrtilles par exemple), de la crème anglaise, une salade de fruit; au petit déjeuner ou au goûter avec thé ou café, ... On peut remplacer les zestes de citron par un à 2 sachets de sucre vanillé (vanille naturelle).

## Boisson :

Une Clairette de Die servie à 10°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.