

Gâteau de Savoie (Jacques Genin)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 250g de sucre semoule
- 420g d'œufs (environ 8 œufs moyens))
- 100g de farine
- 100g de fécule de pomme de terre

Préparation

1. : de sucre semoule d'œufs (environ 8 œufs moyens)) de farine de fécule de pomme de terre $\frac{1}{2}$ gousse de vanille ou zeste de citron Recette : Beurrez et sucrez ou farinez le moule de votre choix.
2. Fouettez un œuf entier, 7 jaunes d'œufs et le sucre jusqu'au ruban : le mélange doit être bien gonflé et blanchi.
3. Ajoutez la farine et fécule tamisées, ainsi que la vanille.
4. Fouettez les 7 blancs en neige.
5. Ajoutez-les délicatement au mélange précédent avec une maryse.
6. Versez la pâte dans le moule (attention à ne pas remplir le moule jusqu'en haut, la pâte va beaucoup gonfler à la cuisson, le mien était trop rempli au moment de la photo), puis enfournez dans le four préchauffé à 160°C pendant environ 45 minutes, à ajuster selon votre moule.
7. Démoulez, laissez refroidir puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com