

Le Gâteau de Savoie

Ingrédients pour 6 personnes (ou moins si vous êtes gourmand) :

40 grammes de farine.
60 grammes de maïzena.
4 œufs.
150 grammes de sucre.
Un sachet de sucre vanillé.
Une pincée de sel fin.
Du sucre glace et du beurre pour
enduire le moule.



Réalisation :

Fouetter le sucre, le sucre vanillé et les jaunes d'œufs pendant 5 minutes jusqu'à obtenir une crème pâle et épaisse.

Ajouter la farine tamisée, petit à petit ainsi que la maïzena.

Battre les blancs d'œufs en neige avec le sel fin, ils doivent être bien fermes.

Incorporer les blancs petit à petit en tournant délicatement dans la pâte pour ne pas les casser.

Verser dans un moule beurré.

Cuisson :

Préchauffer le four à thermostat 4. Cuire 30 minutes.

Vérifier la cuisson : une lame de couteau ou une aiguille enfoncée à cœur doit ressortir sèche.

Sortir du four et couvrir 5 minutes avec un linge sec.

Finition :

Démouler le gâteau et laisser le refroidir.

Poudrer d'un peu de sucre glace avant de déguster.

Marie-Rose

Mots clés

Dessert

Sucré

Froid

Marie-Rose