GÂTEAU DE SAVOIE

Ingrédients :

– 6 jaunes d’oeufs

– 70 g de fécules de maïzena

– 180 g de sucre

– 7 blanc d’oeufs

– 90 g de farine

Préparation :

1. Préchauffer le four à 220°.
2. Fouettez 130g de sucre avec les jaunes jusqu’à ce que le mélange blanchisse.
3. Montez les blancs en neige avec 1pincée de sel en ajoutant petit à petit les 50g de sucre restant pour les serrer
4. Tamisez ensemble la farine et la maïzena.
5. Dans un très grand saladier, ajoutez une grosse cuillère de blancs en neige aux jaunes blanchis en mélangeant délicatement.
6. Incorporez à la maryse en soulevant délicatement l’appareil et en alternant, 1 fois la farine, 1 fois les blancs en neige, jusqu’à ce que tout soit incorporé
7. Enfournez 5mn à 220° puis poursuivre la cuisson à 120/130° pendant 45 à 50 minutes.
8. Laissez enfin tiédir et saupoudrez de sucre glace pour le service