

DFM 930 CHAUD DEVANT 2021

«Les Bons Petits Plats de Francette»

GÂTEAU DE SAVOIE

Préparation : 20min, Repos : 1h, Cuisson : 45min

Ingrédients :

7 œufs, 60g de farine, 60g de fécule de pomme de terre, 160g de sucre, 2 citrons, 20g de beurre, sucre glace pour servir.

Ustensile :

1 moule à bavarois ou à kouglof de 18cm de diamètre et 9cm de hauteur

Réalisation :

Beurrez le moule et placez-le au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 160°C. Râpez finement le zeste des citrons. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Cassez le dernier œuf, versez le blanc avec les autres mais n'utilisez pas le jaune.

Fouettez les 6 œufs avec 110g de sucre : le mélange doit doubler de volume. Incorporez la farine, la fécule de pomme de terre et les zestes de citron au fouet. Montez les 7 blancs en neige. Lorsqu'ils sont bien mousseux, intégrez le reste de sucre. Incorporez délicatement les blancs montés dans le mélange de jaunes.

Versez la préparation dans le moule et enfournez pour 45 à 50min. Piquez avec une pique en bois pour vérifier la cuisson : elle doit ressortir propre.

Laissez tiédir avant de démouler sur une grille. Quand le gâteau est froid, saupoudrez-le de sucre glace.