

Gâteau de Savoie



Ingrédients pour 6 personnes

- 55 g de farine
- 55 g de fécule de pomme de terre
- 125 g de sucre
- 1 cc de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 4 œufs

Procédé

1. Préchauffer le four à 170°C (soit thermostat 5/6).
2. Séparer les blancs d'œufs des jaunes. Fouettez le sucre, le sucre vanillé avec les jaunes pendant 5 minutes. Ajouter la farine progressivement puis la fécule. Mélanger à chaque ajout.
3. Ajouter la pincée de sel aux blancs d'œufs. Les battre en neige ferme. Incorporer d'abord 2 cuillères à soupe de blancs en neige à la pâte. Tourner de bas en haut pour éviter de les casser. Une fois que la préparation est homogène, incorporer le reste des blancs d'œufs d'un seul coup et de la même façon.
4. Beurrer un moule à manquer. Ajouter la cuillère à soupe de farine. Tapoter pour bien la répartir. Verser la préparation dans le moule à manquer.
5. Enfourner 30 minutes. Pour vérifier que le gâteau est cuit, enfoncer une lame de couteau au cœur du gâteau ; si elle ressort sèche, la cuisson du gâteau est parfaite. Le sortir alors du four, le démouler et le laisser refroidir sur une grille.

Astuces

Vous pouvez préparer ce gâteau la veille ; cela facilitera la découpe en trois disques.