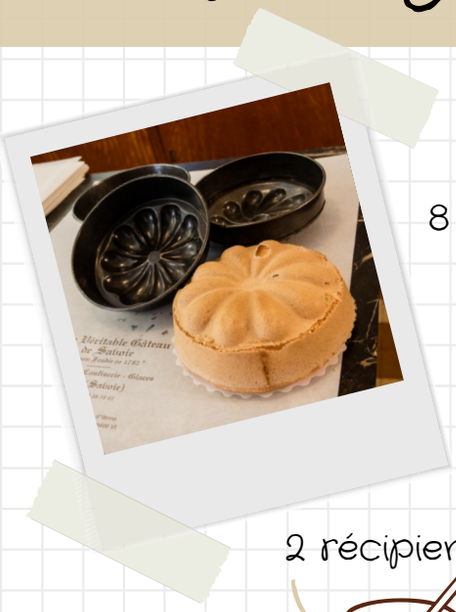
Le Gâteau de Savoie



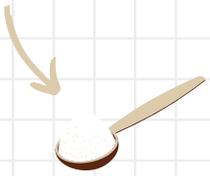
Ce dont vous avez besoin

8 œufs frais

100g de farine

250g de sucre

100g de fécule



2 récipients

1 fouet

Des ustensiles

1 moule à gâteau (rond)

Et maintenant… À vous de jouer !

1. Préchauffer le four entre 160°C et 180°C (Thermostat 5-6)
2. Prendre deux récipients et casser les huit œufs en séparant bien les blancs des jaunes.
3. Mélanger le sucre et les jaunes jusqu'à l'obtention d'une pâte bien épaisse
4. Ajouter la farine et la fécule, tout en mélangeant !
5. Battre les blancs en neige. Attention, il faut qu'ils soient bien fermes !
6. Incorporer les blancs dans la préparation. Aidez-vous d'une maryse pour ne pas casser les blancs !
7. Verser la préparation dans le moule. Attention à ne pas le remplir jusqu'en haut car le gâteau gonfle à la cuisson !
8. Enfourner pendant 45 minutes

Conseil du chef : ajoutez un zest de citron à votre préparation !

Pour 6 gourmands !

Montrez-nous le résultat avec #MongâteaudeSavoie

Maison de la Dent du Chat
Office de Tourisme de Yenne