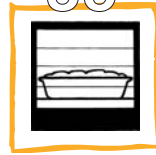




20



35



17

Biscuit de savoie

Ingrédients

- 4 œufs
- 100 g de farine
- 140 g de sucre
- 1 sachet de levure
- Margarine pour graisser le moule

Matériel

- 1 saladier
- 1 cuillère en bois
- 1 moule à manquer
- 1 batteur électrique
- 1 balance

Technique

- Préchauffer le four.
- Beurrer un moule à manquer.
- Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes (chacun dans un saladier).
- Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.
- Monter les blancs en neige très ferme.
- Verser la levure dans la farine.
- Ajouter au mélange (jaune et sucre) alternativement une cuillère de farine, une cuillère de blanc avec beaucoup de délicatesse pour ne pas faire retomber les blancs.
- Verser dans le moule.
- Cuire 35 minutes.

Truc du chef

- Pour vérifier la cuisson du gâteau, piquer au centre avec une lame de couteau ou une aiguille à tricoter. Si le couteau ressort propre, le gâteau est cuit.

Suggestions

- On peut servir avec de la crème anglaise.
- On peut ajouter à la préparation un jus de citron.
- Le gâteau peut être décoré avec un mélange de chocolat fondu et de crème fraîche.