

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GÂTEAU DE SAVOIE DE CHRISTOPHE FELDER

Pour 8 personnes : 130g farine - 45g fécule de pomme de terre - 6g levure chimique - 6 oeufs - 135g sucre semoule - 65g sucre semoule pour la meringue - le zeste d'1 citron vert finement râpé - beurre et sucre pour le moule -

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Beurrer le moule à manqué (24 cm) ou moule à angel cake (25X10), le saupoudrer de sucre semoule. Tamiser la farine, la fécule et la levure chimique au dessus d'une feuille de papier sulfurisé. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Dans un saladier battre longuement les jaunes avec les 135g de sucre au batteur électrique jusqu'à obtention d'une mousse presque blanche.

Verser dans le bol du robot, les fouetter en neige souple. Peu à peu ajouter les 65g de sucre jusqu'à obtenir une meringue souple pas trop ferme. Verser 1/3 de cette meringue dans le mélange jaunes-sucre. Ajouter en pluie le mélange de farine avec le zeste râpé du citron vert. Remuer vivement puis ajouter le reste des blancs délicatement. Verser la pâte dans le moule et l'enfourner à mi-hauteur. Cuire 20 minutes puis couvrir de papier alu et cuire encore 20 à 25 minutes.

Démouler dès la sortie du four sur une grille (volette). Laisser refroidir.