

Recette du véritable Gâteau de Savoie

Une recette familiale à essayer !

Astuce !

La cuisson est faite dans un moule « plein » sans cheminée centrale.

Préparation : 20 min

Cuisson : 1 h

Les pâtisseries du « Véritable gâteau de Savoie » seuls gardiens du fameux secret ne se sentiront pas vraiment trahis si vous suivez la recette que nous vous livrons volontiers :

Pour un gros gâteau, prenez :

- 8 œufs
- 100 g de farine
- 100 g de féculé
- 250 g de sucre
- Zeste de citron

Beurrez un moule, saupoudrez le sucre fin, séparer les blancs des jaunes. Mélanger les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange épaississe et devienne jaune clair.

Ajoutez la farine, la féculé et le zeste de citron en mélangeant bien. Battez les blancs en neige ferme. Versez-les peu à peu dans l'autre saladier en soulevant légèrement la masse pour éviter que les blancs ne s'affaissent.

Chauffez le four entre 160° et 180° (th 5-6.) et enfournez environ 45min, en évitant d'ouvrir le four. Le gâteau de Savoie se conserve frais une semaine.

Astuce ! On peut juger la cuisson en enfonçant dans la pâte une lame de couteau ; si celle-ci ressort très sèche, alors la cuisson est bonne.

