

Gâteau de Savoie de grand-mère

6 personnes

Ingrédients :

- 125 gr de sucre.
- 1 c à c de sucre vanillé.
- 4 œufs.
- 55gr de farine.
- 55 gr de fécule de pomme de terre.
- 1 pincée de sel.

Préparation :

- Préchauffez votre four à 170°C (th 5-6).
- séparez les blancs d'œufs des jaunes. Fiuettez le sucre, le sucre à la vanille ou vanillé avec les jaunes pendant 5 minutes. Ajoutez la farine progressivement puis la fécule. Mélangez à chaque ajout.
- Ajoutez la pincée de sel aus blancs d'œufs. Battez- les en neige ferme. Incorporez d'abord 2 cuillères à soupe de blancs en neige à la pâte. Tournez de bas en haut pour éviter de les casser. Une fois que la préparation est homogène, incorporez le reste des blancs d'œufs d'un seul coup et de la même façon.
- Beurrez un moule à manqué. Ajoutez la cuillère à soupe de farine. Tapotez pour bien la répartir. Versez la préparation dans un moule à manqué. Enfourez 30 minutes. Pour vérifier que le gâteau est cuit, enfoncez une lame de couteau au cœur du gâteau ; si elle ressort sèche, la cuisson du gâteau est parfaite. Sortez-le alors du four.

Ustensile :

- fouet.
- Batteur électrique.
- Saladier.
- Un moule à manqué.