



## GATEAU DE SAVOIE



6 jaunes, 7 blancs, 70g de fécule, 90g de farine, 180g de sucre, le zeste râpé d'un citron.

Préchauffer le four à 220°.

Fouetter 130g de sucre avec les jaunes pour blanchir le mélange.

Ajouter les zestes.

Monter les blancs en neige au bec d'oiseau avec 1 pincée de sel, 1 goutte de jus de citron et éventuellement -si vous en avez- 1cc de poudre de blancs d'œufs déshydratée mélangée aux 50g de sucre restants.

Ajouter petit à petit le sucre pour serrer les blancs.

Tamiser la farine et la fécule. Ajouter une grosse cs de blancs aux jaunes en mélangeant intimement. Puis incorporer à la maryse en soulevant délicatement l'appareil et en alternant, 1cs du mélange de farines, des blancs, 1 cs des farines+ blancs en terminant par les blancs.

Enfourner 5m à 220° puis poursuivre la cuisson à 120/130° pendant 45 à 50minutes.

Retourner le moule sur une grille, refroidir et saupoudrer de sucre glace pour le service.