



Gâteau de Savoie de Madeleine (sans robot)

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :

15 min

Cuisson :

40 min

Coût :

Bon marché

Difficulté :

Intermédiaire

Nombre de personnes :

8

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

6 jaunes d'œufs 250 g de sucre en poudre 100 g de farine T45 1 sachet(s) de levure chimique 100 g de féculé de pommes de terre
2 sachet(s) de sucre vanillé 6 blancs d'œufs battus en neige du sucre glace

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 170°C. Placer le moule choisi sur la plaque alu perforée.

Séparer les blancs des jaunes. Dans un cul de poule, monter les blancs en neige. Dans un autre cul de poule, blanchir le sucre et les jaunes au batteur électrique.

Ajouter la farine, la levure et la moitié des blancs montés en neige. Mélanger délicatement à la spatule.

Ajouter la féculé de pommes de terre, le sucre vanillé et l'autre moitié des blancs. Mélanger à nouveau délicatement à la spatule.

Verser dans le moule et cuire 40 minutes à 170°C.

Démouler 5 minutes après la sortie du four.

Saupoudrer de sucre glace.