

Gâteau de Savoie - J. Robuchon

Gâteau de Savoie

Ingrédients pour 4 personnes / 6 personnes

- 6 oeufs
- 1 citron jaune
- 50 g de fécule de pomme de terre
- 150 g de farine
- 250 g de sucre semoule
- 30 g de sucre glace
- 10 g de beurre
- 1 pincée de sel

Comment réaliser ce plat ?

1) Au préalable: bien laver 1 citron jaune. Puis le peler à l'aide d'un économe afin de récupérer le zeste tout en prenant soin de bien séparer l'écorce de la partie blanchâtre et amère. Puis hacher finement ce zeste.

2) Dans un saladier, mélanger énergiquement à l'aide d'un fouet 6 jaunes d'oeuf avec 200 g de sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Puis incorporer successivement le zeste de citron haché, 50 g de fécule de pomme de terre et 150 g de farine.

3) Préchauffer le four à 180°C.

4) Monter 6 blancs d'oeuf avec une pincée de sel en neige en fouettant à petite vitesse pour commencer. Lorsque les blancs sont à moitié montés, incorporer 50 g de sucre semoule et fouetter plus rapidement. Les blancs ne doivent pas être trop fermes, mais bien lisses et onctueux.

5) Détendre l'appareil à l'aide d'un fouet avec 1/3 des blancs en neige. Puis incorporer le reste plus délicatement à l'aide d'une spatule.

6) Beurrer grassement à l'aide d'un pinceau un moule à manqué de 24 cm environ de diamètre. Verser l'appareil dans le moule, puis glisser ce dernier dans le four à 180°C et compter 45 minutes de cuisson.

7) Après 45 minutes de cuisson, le gâteau est cuit, le laisser refroidir 5 minutes avant de le démouler. Lorsqu'il est froid, le saupoudrer de sucre glace. Déguster ce gâteau de Savoie éventuellement avec un coulis de fruits rouges.