

Gâteau de Savoie de Madeleine

2

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	12 min
Cuisson :	40 min
Coût :	1
Difficulté :	2
Nombre de personnes :	8

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

Dans le bol n°1

3 jaunes d'oeufs 3 oeufs entiers 250 g de sucre en poudre 2 sachet(s) de sucre vanillé 100 g de farine T45 1 sachet(s) de levure chimique
100 g de féculé de pommes de terre

Dans le bol n°2 (ou cul de poule)

3 blancs d'oeufs(réservés) 1 pincée(s) de sel fin

Dans le bol n°1

Pour la cuisson

du sucre glace

Suggestion

PRÉPARATION

Accessoires Durées °C Vitesse Turbo ou pétrissage

DANS LE BOL N°1

Préchauffer le four à 170°C. Placer le moule CŒUR TENDRE et le PETIT MOULE CŒUR sur la plaque alu perforée en quinconce. Séparer 3 blancs des jaunes dans le bol n°2 avec fouet ou dans un cul de poule, réserver. Dans le bol n°1, placer le fouet sur les lames. Verser les 3 jaunes, les œufs entiers puis le sucre et le sucre vanillé. Blanchir 4 minutes - vitesse 5. (sans verre doseur)



4 min

5



Ajouter la farine, la levure chimique. Mélanger doucement 20 secondes - vitesse 3. (sans verre doseur)



20 sec

3



Ajouter la féculé de pommes de terre. Mélanger doucement 25 secondes - vitesse 3. (sans verre doseur)



25 sec

3



DANS LE BOL N°2 (OU CUL DE POULE)

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Sortir le bol n°1 du socle et placer le bol n°2 contenant les blancs. Battre les blancs en neige avec 1 pincée de sel, 2 minutes- vitesse 5.(sans verre doseur) ou battre les blancs réservés dans cul de poule au fouet électrique avec une pincée de sel.		2 min		5	
DANS LE BOL N°1					
Dans le bol n°1, ajouter les blancs montés du bol n°2 et mélanger 30 secondes - vitesse 3.(sans verre doseur)		30 sec		3	
POUR LA CUISSON					
Verser la pâte dans le moule et cuire 35 à 40 minutes à 170°C. (selon four)				0	
Démouler 5 à 10 minutes après la sortie du four. Saupoudrer de sucre glace.				0	
SUGGESTION					
Accompagner de crème anglaise, un délice !!!! (ma recette sur le club)				0	