

BISCUIT DE SAVOIE

50 g^r de farine tamisée
6 oeufs
170 g^r de sucre semoule
20 g^r de beurre
50 g^r de féculé de pommes de terres
sel fin

Battre les blancs d'oeufs en neige avec une pincée de sel.
Mélanger les jaunes avec 150 g^r de sucre, fouetter jusqu'à blanchissement.

Incorporer ensuite la farine puis la féculé.

Faire préchauffer le four à 180°C.

Ajouter 1 c à soupe de blancs dans la préparation jaunes + farine + féculé, mélanger énergiquement puis incorporer le reste des blancs délicatement.

Beurrer et saupoudrer 20 g^r de sucre dans un moule à manqué.

Verser la pâte, enfourner à mi- hauteur 40 mn.

Démouler dès la sortie du four.

autre recette :

6 oeufs
200 gr de sucre
150 gr de farine
50 gr de féculé de pomme de terre
1 zeste de citron et (ou) d'orange.

Battre les jaunes et le sucre.

Ajouter le(s) zeste(s).

Ajouter les farines.

Monter les blancs avec du sel.

Incorporer les blancs au mélange.

Beurrer le moule, le saupoudrer de sucre en poudre.

Verser régulièrement l'appareil.

Mettre à four préchauffé à 200° (6à7) 5 mn, puis 40 mn à 150° (5).