



Fiche gastronomie : **Gâteau de Savoie**

Pour 6 personnes :

■ Ingrédients :

- 6 Oeufs.
- 250 g de sucre.
- 150 g de farine.
- 50 g de fécule
- 1 zeste de citron râpé.

■ Séparer le jaune du blanc des oeufs.

■ Battre ensemble les jaunes et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux blanc.

■ Ajouter la farine, la fécule le zeste de citron.

■ Battre les blancs en neige très ferme. les incorporer délicatement au mélange.

■ Beurrer un moule à gâteau, y verser la préparation.

■ Cuire 45 mn au four à 180° (th. 6). S'assurer de la cuisson en piquant la pâte avec la pointe d'un couteau.

■ Démouler avec précaution, saupoudrer de sucre glace et servir tel quel, ou avec une mousse au chocolat, ou de la glace, ou des œufs à la neige.