

Gâteau de Savoie

INGREDIENTS:

- 6 œufs

- 100 g de farine

- 100 g de maïzena

- 1 pincée de sel

- 180g de sucre

1 sachet de sucre vanillé (ou du fait maison)

1 sachet de levure chimique

PREPARATION:

Sans thermomix

Préchauffez le four à 180°C.

Séparez les jaunes d'œufs des blancs et battez-les avec le sucre et le sucre vanillé au moins 10 minutes. Ajoutez la farine, la maïzena

Montez les blancs en neige avec le sel et incorporez-les au mélange délicatement.

Beurrez un moule en silicone à bords hauts et remplissez-le de pâte.

Enfournez pour 10 minutes à 180°C puis baissez le thermostat à 160°C et poursuivez la cuisson pendant 35/40 mn environ.

Au terme de la cuisson, vérifiez le biscuit à l'aide de la pointe d'un couteau.

Elle doit ressortir propre et sèche.

Démoulez le biscuit tiédi,

et saupoudrez de sucre glace, il en sera encore plus beau..

Avec le thermomix

Dans le bol, mettre le fouet, un gobelet et demi d'eau, les jaunes et le sucre, le sucre vanillé pour **1mn30 vit 3**.

Retirer le fouet et ajouter la farine, la maïzena, la levure.

Programmer alors 2mn30, bol fermé/Fonction épi, garder de côté ce mélange

les blancs en neige

Prendre le bol du Thermomix, il doit être très propre sans aucune présence de matière grasse.

Ajouter les blancs et le sel, faire deux pressions de turbo, ça casse les blancs..

ENSUITE, mettre le fouet, c'est partie pour **4mn30/bol fermé/37 °** chez allant très progressivement pendant la première minute (**je suis resté sur vitesse 2 toute la première minute**), c'est la clé de la réussite, attention ne jamais dépasser la vitesse 4 avec le fouet..

Mélanger délicatement, cette préparation avec les blancs d'œufs jusqu'à obtenir une préparation bien lisse (5 mn environ quand même).

Enfournez pour 10 minutes à 180°C puis baissez le thermostat à 160°C et poursuivez la cuisson pendant 35/40 mn environ.

Au terme de la cuisson, vérifiez le biscuit à l'aide de la pointe d'un couteau.

Elle doit ressortir propre et sèche.

Démoulez le biscuit tiédi,
et saupoudrez de sucre glace, il en sera encore plus beau.

Myhomemadecook