

Biscuit Savoyard

Recette pour 4

Description

Un gâteau typique de la région des Alpes Savoie et Haute-Savoie, situé dans le sud-est de la France.

Ingrédients

Biscuit

- 170 Gr Sucre
- 5 Unité(s) Jaune d'œuf
- 5 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)
- 75 Gr Farine
- 75 Gr Fécule de maïs
- 1 Unité(s) Zeste(s) de citron

Le Moule et la cuisson

- 30 Gr Beurre pommade
- 30 Gr Sucre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

Biscuit

Mélangez la farine et la fécule ensemble.

Dans un bol, fouettez énergiquement les jaunes avec 150 gr de sucre.

Montez les blancs et les serrer avec le sucre restant (20 gr).

Réunir les deux préparations, pliez le mélange à l'aide d'une maryse (spatule plate plastique).

Ajoutez ensuite la farine et la fécule de maïs en pluie.

Ajoutez le citron râpé.

Cuisson

Préparez le moule à cuisson en le chemisant (beurre, sucre)

Versez au trois-quart du moule le mélange précédent.

Enfournez à 375°F (180°C) durant 15 minutes

ensuite baissez la température à 325°F (160°C), entrouvrir la porte, laissez cuire jusqu'à une belle coloration doré.

Démoulez le biscuit à chaud, déposez-le sur une grille.

Bon appétit!