

# Recette du gâteau de Savoie

## Ingrédients

Œufs : 6

Sucre : 150 gr

Farine : 100 gr

Maïzena : 50 gr

## Préparation :

Clarifier 4 œufs et monter les blancs puis les serrier avec 50 gr de sucre.

Blanchir les jaunes et les œufs restant puis incorporer la farine et la maïzena.

Incorporer les blancs à ce mélange en mélangeant délicatement pour ne pas faire retomber le mélange.

Enfourner à 180° pendant 30 minutes dans un moule chemisé.

Tester la cuisson avec un couteau et laisser refroidir dans le moule quelques minutes.

Démouler sur une grille et dégustez.



[coaching-pâtissier.com](http://coaching-pâtissier.com)

06 52 85 28 43

[contact@coaching-pâtissier.com](mailto:contact@coaching-pâtissier.com)