

BISCUIT DE SAVOIE

QUANTITES :		DUREE :	
pour 6 personnes		préparation	20 mn
œufs	3	cuisson	30 mn
sucre en poudre	120 g	Total	50 mn
farine	45 g	MATERIEL :	
et fécule	45 g	2 terrines	
ou farine seule	120 g	spatule	
parfum		fouet	
matière grasse	5 g	moule	
		grille	

- Chauffer le four. Beurrer le moule et le poudrer de farine.
- Séparer les jaunes d'œufs des blancs (remarque 1).
- Ajouter le sucre aux jaunes et travailler à la spatule jusqu'à ce que le mélange fasse le ruban. Parfumer à la vanille ou au zeste de citron.
- Battre les blancs d'œufs en neige ferme.
- Joindre une partie de la fécule et de la farine aux jaunes, puis une portion des blancs, mélanger délicatement (voir remarque 2).
- Recommencer pour mélanger le tout en deux ou trois fois.
- Verser immédiatement dans le moule, faire cuire à four modéré (thermostat 4-5 ou 190°C), environ 30 minutes. Piquer avec une aiguille à brider ou à tricoter pour vérifier la cuisson.
- Démouler chaud sur grille.

8

REMARQUES :

- 1) Ne séparer les jaunes des blancs qu'au moment de les travailler.
- 2) Battre les blancs d'œufs en neige ferme sans excès. Les utiliser immédiatement. Les mélanger à la pâte en les « enrobant », c'est-à-dire les envelopper avec la pâte en les soulevant et les coupant, mais sans les tourner, pour ne pas chasser l'air qu'ils contiennent.
- 3) Pour un Savoie à servir nature, cuire la pâte dans un moule à grosses côtes, dit « moule à brioche ». Pour un gros Savoie, utiliser le même moule, mais à cheminée. - Si le biscuit est destiné à faire un gâteau garni, exemple : moka ou des « petits pavés », le cuire dans un moule assez large et à bords peu élevés, dit : moule à manqué.
- 4) **Précaution** permettant un **démoulage impeccable** : garnir le fond du moule de papier sulfurisé beurré.
- 5) Faire ce biscuit de préférence quelques heures d'avance ou même la veille.

UTILISATIONS :

Le gâteau peut être servi nature, accompagné de fruits cuits, confiture ou gelée, crèmes diverses, etc. Il peut être coupé en tranches et fourré de manières très diverses.

Malakoff : fourrage et nappage avec gelée de groseilles.

Moka et petits pavés : fourrage et glaçage avec crème moka (voir fiche).

Gâteau glacé : fourrages et glaçages divers.