

- Gâteau de Savoie -



Description du produit :

Le gâteau de Savoie, fut inventé par Pierre de Yenne en 1358, cuisinier du Comte Amédée VI, souverain de Savoie qui recevait son suzerain et commanda un gâteau « *léger comme une plume* »...

Recette :

6 œufs (séparer les blancs et les jaunes), 200g de sucre, 100g de farine, 100g de fécule de pomme de terre, 1 zeste de citron.

Battre ensemble les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Tamiser et incorporer la farine et la fécule.

Intégrer, en alternant plusieurs fois, le zeste et les blancs d'œufs montés en neige ferme.

Cuire environ 40mn th5 (150-175°).

Recette de Claude Dubouloz, Chef de l'Auberge d'Anthy

Notes :