

Biscuit de Savoie (Recette Madame Chocolat)

4 oeufs

50 g de farine

50 g de maïzena

100 g de sucre (+ 2 cuillères à soupe pour le moule)

Zestes de citron

Sucre glace

Séparer le blanc des jaunes d'oeufs. Fouetter longuement les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine et la maïzena tamisées, mélanger vivement au fouet. Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel ou une goutte de citron. Ajouter délicatement les blancs à l'aide d'une maryse. Puis les zestes de citron

Verser la préparation dans un moule (22 cm) beurré et tapissé de sucre en poudre

Saupoudrez généreusement de sucre glace avant d'enfourner

Faire cuire à 180° (four préchauffé) pendant 20 à 30 minutes selon les fours.

Tester la cuisson, la lame d'un couteau plantée dans le gâteau doit ressortir sèche.

Démouler lorsque le gâteau est froid

Voilà une bonne base de biscuit, prête à toutes vos idées.

Pour un usage "ordinaire" j'ai abondamment saupoudré le dessus (avant cuisson de sucre glace, ça donne une agréable couche croquante après refroidissement.

Vous pouvez l'accompagner d'une salade de fraises (elles arrivent) ou d'une mousse au chocolat.

Le principal est de vous faire plaisir !