

# Gâteau de (Haute-) Savoie

## Ingrédients

6 œufs

200g de sucre en poudre

75g de farine

75 de maïzena (ou fécule de pomme de terre)

Le zeste d'1 citron

1 cuil à café rase de vanille moulue (facultatif)

Sucre glace

Préchauffez le four à 180°C.

Beurrez ou huilez votre moule.

Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Montez les blancs en neige bien ferme.

Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange clair et mousseux.

Incorporez la farine, la maïzena, le zeste de citron et la vanille moulue au mélange jaunes-sucre. Quand le mélange est bien homogène incorporez délicatement les blancs à l'aide d'une spatule.

Versez la pâte dans le moule et enfournez à 180°C pendant 40 à 45 minutes selon votre four. Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau dans le gâteau, elle doit ressortir propre.

Démoulez le gâteau se Savoie sur une grille et laissez refroidir avant de le saupoudrer de sucre glace.