



GÂTEAU DE SAVOIE



6 œufs entiers + 1 blanc, 150g de maïzena, 130g de sucre + le zeste d'un citron, 50g de sucre, quelques gouttes de jus de citron, une pincée de sel. QS de sucre glace et de beurre pour les moules.

A réaliser dans l'ordre pour tout optimiser : Mélangez 130g de sucre avec le zeste râpé du citron. Laissez reposer le temps de peser le reste des ingrédients. Tamisez la maïzena. Dans le plus grand des bols du robot [si vous avez] mettez les jaunes. Dans un autre bol réservez les 6 blancs en y ajoutant éventuellement le 7ème. Ajoutez-y quelques gouttes de jus de citron et une pincée de sel. A vitesse moyenne et à la feuille mélangez le sucre citronné et les jaunes pendant 10 à 15 min. Pendant ce temps, beurrez le ou les moules, puis poudrez-les de sucre glace. Faites préchauffer le four à 220° chaleur tournante.

Quand le mélange sucre et jaunes est bien clair et fait le ruban, retirez le bol, remplacez la feuille par le fouet et montez les blancs en les structurant. Quand ils commencent à mousser ajoutez les 50g de sucre restant en 3 fois et progressivement en augmentant à chaque fois la vitesse jusqu'à ce qu'ils soient au bec d'oiseau.

Incorporez alors intimement à la maryse 1/5 des blancs dans les jaunes. Ajoutez 1/3 de la maïzena, et toujours à la maryse d'un mouvement de bas en haut tout en tournant votre bol mélangez-la soigneusement, rajoutez une partie des blancs, incorporez, puis à nouveau la maïzena et ceci jusqu'à épuisement des ingrédients. Vous devez terminer par les blancs.

Versez l'appareil dans le ou les moules. Lissez le dessus à la spatule coudée. Enfournes 6 min à 220°. Ramenez alors la température du four à 130° et poursuivez la cuisson 20 min pour le moule à manqué de 22cm et 35/40 min pour le moule en hauteur. Vérifiez le bon degré de cuisson à l'aide d'une pique. Démoulez sur une grille et laissez refroidir. Poudrez de sucre glace au moment de servir.

