



BISCUIT DE SAVOIE VERSION RAPIDE



Pour 8 personnes : 4 gros œufs bio, 40g de farine, 40g de féculé, 80g de sucre semoule, le zeste d'un citron si possible de Menton ou de Nice non traité.

Beurrer le moule et le poudrer de sucre semoule, réserver au réfrigérateur. Tamiser la farine et la féculé. Monter les blancs à vitesse moyenne en ajoutant le sucre en 3 fois dès qu'ils commencent à mousser. Quand les blancs sont au bec d'oiseau diminuer la vitesse, ajouter les jaunes et continuer à battre 15 secondes, le temps qu'ils soient bien incorporés. Verser en pluie la moitié des poudres et les incorporer délicatement à la maryse, ajouter le zeste du citron râpé à la microplane puis le reste des poudres et mélanger à nouveau à la maryse. Quand l'appareil est lisse le verser dans le moule en le remplissant aux 3/4. Lisser le dessus à la mini spatule coudée. Enfourner 5 min à 230°. Baisser alors la température du four à 130° et poursuivre la cuisson pendant 45/50 minutes Vérifier le bon degré de cuisson à l'aide d'une pique. Démouler sur une grille et laisser refroidir. Poudrer de sucre glace au moment de servir.