



Biscuit de Savoie version rapide

4 gros œufs, 40g de farine, 40g de féculé, 80g de sucre semoule, le zeste d'un citron non traité.

Beurrez le moule et poudrez-le de sucre semoule, réservez au réfrigérateur. Tamisez la farine et la féculé. Montez 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** diminuez la vitesse ajoutez les jaunes et continuez à battre 15 secondes, le temps qu'ils soient bien incorporés. Versez en pluie la moitié des poudres en incorporez-les délicatement à la **maryse**, ajoutez le zeste du citron râpé à la microplane puis le reste des poudres et mélangez à nouveau à la maryse. Quand l'appareil est lisse versez-le dans le moule en le remplissant aux 3/4. Lissez le dessus à la **spatule coudée**. **Deux choix de cuisson** en fonction de votre four. Cuire à 180° pendant 25/30 min à chaleur tournante, une valeur sûre ou mais **attention ça ne marche pas** avec tous les fours, 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..

Conseils et Astuces :

- Sur cette base et selon la taille de votre moule adaptez les proportions 2 œufs, 20g de poudres, 40 de sucre, 3 œufs 30g et 60g etc...
- Les températures de cuisson sont indicatives, chaque four est différent à vous d'adapter en fonction de votre four. Vous pouvez aussi cuire le biscuit de Savoie à 170° pendant 45/50 min.
- Vous pouvez aussi faire des gâteaux individuels dans des empreintes en silicone, il vous faudra alors adapter les temps de cuisson.

Recette extraite du livre **Solution Desserts pas à pas** de **Mercotte** paru aux **Editions Altal**

Biscuit chocolat : 120g de sucre semoule, 5 jaunes et 5 blancs d'œufs, 64 g de farine, 6 g de féculé de pomme de terre, 22 g de poudre de cacao amer Valrhona, 20 g de grué.

