



COMME UN BISCUIT DE SAVOIE PAR PIERRE CHIRAC



Pour un moule classique : 135g de jaunes d'œufs, 125g de sucre, 120g de blancs, 40g de trimoline, 35g de fécule, 20g de farine, 10g de cacao poudre, 50g de Caraïbes, 20g de grué de cacao, 20g d'huile de pépins de raisins.

Beurre et sucrer le moule à biscuit de Savoie. Préchauffer le four à 180° chaleur tournante. Tamiser la farine, la fécule et la poudre de cacao. Fondre le chocolat au bain-marie, y ajouter la trimoline et l'huile. Séparer les blancs des jaunes. Dans la cuve du robot monter les blancs au bec d'oiseau en ajoutant le sucre petit à petit. Ajouter les jaunes, puis le mélange chocolat fondu trimoline et huile. Incorporer délicatement à la maryse les poudres et ajouter en dernier le grué de cacao. Verser dans le moule et cuire entre 35 et 45 min à vérifier. Démouler sur grille, refroidir puis poudrer de sucre glace.