



## BISCUIT DE SAVOIE AU CAFE



**Pour un moule classique** : 135g de jaunes d'œufs (environ 8 jaunes à peser bien sûr) 125g de sucre complet, 120g de blancs (environ 4 blancs à peser forcément) , 40g de [trimoline](#), 35g de fécule, 20g de farine, 70g de carrés de café, 1 ristretto italien, 20g d'huile de pépins de raisins.

Beurrer et sucrer le [moule à biscuit de Savoie](#). Préchauffer le four à 180° chaleur tournante. Tamiser la farine et la fécule. Fondre au bain-marie les 70g de carrés de café, y ajouter en mélangeant bien l'huile, la trimoline et le ristretto refroidi. Séparer les blancs des jaunes. Dans la cuve du robot fouetter les blancs au bec d'oiseau en ajoutant le sucre petit à petit. Ajouter les jaunes, (fouetter à vitesse moyenne environ 15s le temps que le mélange soit homogène) puis le mélange carré de café fondu, huile, trimoline et ristretto. Incorporer délicatement à la maryse les poudres. Verser l'appareil dans le moule et cuire entre 35 et 45 min à vérifier. Démouler sur grille, refroidir (poudrer éventuellement de sucre glace, je ne l'ai pas fait) décorer pour le fun de quelques grains de café (facultatif).

