

BISCUIT DE SAVOIE

6 personnes

- 10 œufs entiers
- 250 g de sucre
- 120 g de farine
- 80 g de féculé de pomme de terre
- le râpé d'un citron vert

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Préchauffer le four.

Fouetter les jaunes avec 130 g de sucre et le râpé du citron vert (blanchir).

Monter les blancs en neige, ajouter le restant du sucre.

Mélanger les jaunes et les blancs, ajouter la farine en pluie.

Mélanger délicatement, emplir le moule beurré et sucré aux 2/3 et faire cuire au four à 180° durant 40 minutes.

Après cuisson, démouler et poudrer avec du sucre glace.