

GATEAU DE SAVOIE

RECETTE N°4166

NOTATION

- Prix : 6/10
- Difficulté : 4/10
- Originalité : 4/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 10 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 60 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 8 oeufs
- 250 g de sucre en poudre
- 100 g de farine tamisée
- 50 g de féculé
- 1 petit citron

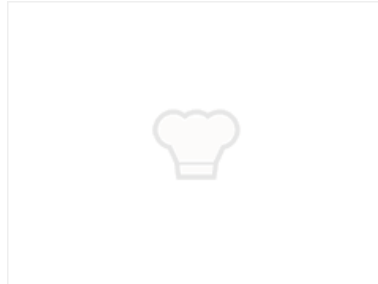
MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- moule à manqué
- terrine
- fouet électrique
- râpe

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



6 ETAPES A SUIVRES

01. Mettre dans une terrine les jaunes d'oeufs et le sucre, battre jusqu'à blanchiment.
02. Ajoutez la farine et la féculé, mélangez bien, râpez finement le zeste du citron et mélangez-le à la pâte.
03. Battre les blancs en neige très ferme, l'ajouter au mélange.
04. Verser dans un moule beurré, ne remplir qu'au 3/4.
05. Préchauffez le four 5 mn à four doux, puis enfournez le gâteau.
06. Cuire une heure à four doux.

NOTES PERSONNELLES
