

Biscuit de Savoie

De la cheffe pâtissière Aurélie Collomb-Clerc

Ingrédients :

*7 œufs
210gr de sucre
140gr de farine
70gr de pécule
7gr de baking*

Préparation :

Préchauffer le four à 195°.

Beurrer et sucrer le moule, puis le conserver au frais.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Monter les jaunes d'œufs au fouet avec 70gr de sucre.

Monter les blancs d'œufs avec 140gr de sucre.

Mélanger les deux appareils délicatement.

Ajouter et bien incorporer les poudres (farine, féculé et levure chimique) en veillant à ne pas faire retomber les blancs.

Garnir le moule et enfourner dans le four chaud pendant 30 minutes.