



BISCUIT DE SAVOIE

Ingrédients :

6 oeufs
150 g de sucre + pour le plat
100 g de fécule de maïs
1 pincée de sel
1 gousse de vanille

REALISATION :

Mélanger le sucre et les jaunes d'oeuf pour blanchir le mélange..
Ajouter le sel, la fécule et les graines de la gousse de vanille.

Monter les blancs en neige très fermes et mélanger très délicatement au mélange oeuf/sucre/fécule.

Beurrer et sucrer un moule à manqué (qui ne colle pas).

Verser la pâte et cuire 40 mn à 130° C (sans ouvrir la porte du four).

A la sortie du four, laissez refroidir un peu avant de le laisser reposer sur une grille jusqu'à refroidissement complet.

Servir avec de la compote ou coupé en deux avec de la confiture à l'intérieur.

