

Gâteau de Savoie.

- 100g de sucre
- 4 œufs
- 50 g de farine
- 50g de féculé

Dans une terrine mettez le sucre et les jaunes d'œufs 2 à 2 seulement.

Travaillez longuement jusqu'à obtenir une pâte qui blanchisse.

Battre les blancs en neige très ferme.

Incorporez alors la farine, la féculé, et les blancs en neige en alternant en soulevant la pâte.

Beurrer un moule à bord haut (il existe un moule spécial), versez-y la préparation qui sera mise à cuire à four doux thermostat 5 pendant 50 mn.

Délicieux gâteau pour accompagner les œufs à la neige et sa crème anglaise où pour se rappeler les souvenirs de vos vacances en Savoie.