

GATEAU DE SAVOIE

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 4 œufs, 125 g sucre en poudre, 50 g de farine, 25 g de fécule, ½ citron jaune ou vert non traité.

Mélanger dans une terrine les 4 jaunes d'œuf avec le sucre, bien les faire blanchir. Ajouter la farine puis la fécule et enfin le zeste du citron. Bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Battre les blancs en neige très ferme, les incorporer à la pâte. Verser dans un moule beurré. Le remplir au $\frac{3}{4}$ car le gâteau gonfle beaucoup.

Cuire une heure à 150°. Démouler lorsque le gâteau est encore chaud.

Et bonne dégustation.