

## Biscuit de Savoie

Le moelleux du biscuit de Bernadette...

### BISCUIT DE SAVOIE :

125 de farine- 4 œufs- 250 g de sucre en poudre- 1 cuillerée à dessert de fleurs d'oranger ou de vanille en poudre- 1 zeste de citron. Cuisson 1 h Mettez dans une terrine préalablement chauffée en la plongeant dans l'eau bouillante, les jaunes d'œufs, le sucre, le citron, le parfum. Battez longuement avec le fouet à œufs pour obtenir un mélange blanc et bien mousseux. Ajoutez la farine peu à peu en remuant doucement pour bien aérer la pâte. D'autre part fouettez les blancs en neige très ferme que vous incorporez à la pâte ( vous soulevez celle-ci légèrement sans la battre ni la tourner ce qui l'empêcherait de lever) Beurrez un moule à génoise et saupoudrez le de sucre. Coulez-y la pâte, faites cuire à four doux pendant 1 heure. Lorsque le gâteau commence à se colorer et qu'il est bien ferme, la cuisson est terminée. Démoulez le gâteau , faites le sécher un petit moment à four doux. Ce gâteau peut servir de base pour une bûche par ex , il suffit de le fourrer (coupé à la moitié) avec de la crème au beurre par ex (ou nutella !) et de l'enrober avec la crème, on peut simuler l'écorce en « ratissant » avec une fourchette .Le petit plus de Bernadette : "moi je le laisse cuire moins longtemps, je vérifie l'état de la cuisson en piquant un couteau".