

# Gateau de Savoie

Préparation : 15mn

Cuisson : 25mn

4 Oeufs

150g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

100g de féculé ou Maizena tamisée

- 1 Séparer les blancs des jaunes
- 2 Mélanger au fouet les jaunes avec le sucre et le sucre vanillé
- 3 Y ajouter la féculé tamisée
- 4 Monter les blancs en neige
- 5 Les ajouter au reste du mélange en soulevant la pâte à l'aide d'une cuillère en bois pour ne pas « casser » les blancs
- 6 Verser dans un moule beurré
- 7 Mettre au four à 200°C pendant 25mn