## GÂTEAU DE SAVOIE PARFUMÉ AU CITRON



## Ingrédients:

- 6 jaunes d'œufs

- 7 blancs d'œufs

- 170 gr de sucre semoule

- 115 gr de farine

- 35 gr de fécule de pomme de terre

- 1 citron jaune et 1 citron vert

## Déroulement :

- -Beurrer le moule et saupoudrer de sucre cristallisé. Réserver au frigo. Préchauffer le four à 170°C.
- -Blanchir les jaunes avec les 3/4 du sucre et le zeste des 2 citrons. Ajouter la farine et la fécule tamisées et mélanger au fur et à mesure.
- -Monter les blancs en neige en mousse puis augmenter la vitesse à grande vitesse pendant 5 mn en ajoutant à mi-parcours le jus des 2 citrons et le reste de sucre.
- -Incorporer le 1/3 des blancs en neige dans l'appareil des jaunes et mélanger vivement pour lisser l'appareil. Ajouter directement le reste des blancs et mélanger le moins longtemps possible à la maryse.
- -Verser l'appareil dans le moule et lisser le dessus à la spatule
- -Enfourner 40 à 45 mn. Vérifier la cuisson en piquant la pointe d'un couteau.
- -Démouler sur grille et laisser refroidir.