

Biscuit de Savoie



QUANTITÉ

6-8 personnes



PRÉPARATION

15 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

45 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 180g + 20g de sucre
- une noix de beurre
- 20g d'amandes effilées (facultatif)
- 4 œufs
- une pincée de sel
- 100ml d'huile (coco ou autre)
- 100ml de vin blanc
- 250g de farine
- 2 cuillère à café de levure chimique ou bicarbonate



Préchauffez le four à 150°C.

Graissez les parois du moule avec la noix de beurre puis, avec les 20g de sucre, sucrez le moule (le sucre va adhérer aux parois grâce au beurre). Vous pouvez aussi mettre des amandes effilées si vous voulez.

Prenez vos œufs et séparez les blancs des jaunes.

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel.

Dans un saladier, mélangez les jaunes avec le reste du sucre.

Ajoutez l'huile et le vin blanc, puis la farine et la levure et mélangez bien.

Incorporez délicatement les blancs en neige.

Versez la préparation dans un moule.

Au moment d'enfourner, augmentez la température du four à 170°C puis faites cuire pendant 45 minutes.