



Gâteaux

Biscuit de savoie



45 min 10 min 35 min **0** **289**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la généoise

6 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
50 g **Farine complète**
140 g **Sucre semoule**
50 g **Maïzena**

Ingrédients pour le caramel

150 g **Sucre semoule**
3 cl **Eau**
120 g **Crème liquide
(fleurette)**

Étape 1

Préparation du biscuit

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Clarifier les oeufs.
- 3 Blanchir les jaunes avec le sucre dans un saladier.
- 4 Ajouter la farine et la maïzena.
- 5 Battre les blancs en neige fermes à l'aide d'un batteur.
- 6 Incorporer le quart des blancs en neige à la pâte, en soulevant délicatement à l'aide d'une maryse. Ajouter ensuite le reste des blancs. Mélanger.
- 7 Verser la préparation dans un moule en silicone et enfourner pendant 35 minutes.
- 8 Si le moule n'est pas en silicone ou anti-adhésif, le beurrer et le fariner.
- 9 Piquer un couteau au centre du biscuit pour vérifier la cuisson, si ce dernier ressort sec, le gâteau est cuit.
- 10 Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Étape 2

Préparation du caramel

- 1 Mettre dans une casserole le sucre et l'eau.

- 2 Porter à ébullition.
- 3 Pendant ce temps faire chauffer la crème fraîche au micro-ondes jusqu'à ébullition, réserver.
- 4 Lorsque le caramel prend une couleur ambrée ajouter la crème fraîche en 3 fois. Attention, le caramel va buller et monter haut dans la casserole.
- 5 Continuer la cuisson jusqu'à ce que le caramel obtenu soit bien homogène. Verser le caramel dans un bol et laisser refroidir.

Étape 3

Dressage

- 1 Vérifier la consistance du caramel : le réchauffer pendant 30 secondes au micro ondes s'il est trop épais, voire ajouter un peu de lait tiède.
- 2 Napper le biscuit de Savoie de caramel et servir.