



BISCUIT DE SAVOIE

INGRÉDIENTS.....

Afin d'obtenir +/- 12 bocaux d'une contenance de 250 ml, il faut :

- 12 œufs
- 300 gr de sucre cristallisé
- 300 grs de farine
- 3 citrons bio non traités
- 1 pincée de sel
- Huile d'olive ou beurre

TEMPS ET TEMPÉRATURE



ETAPES.....

1. Séparer soigneusement les blancs des jaunes d'œufs.
2. Battre les jaunes avec les 2/3 du sucre (= blanchir les oeufs) et ajouter les zestes de citron.
3. Monter délicatement les blancs en neige avec une pincée de sel et le reste du sucre (ils doivent être bien fermes et d'un aspect brillant).
4. Tamiser la farine et l'incorporer au mélange jaune/sucre. Homogénéiser la préparation avec précaution.
5. Incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation.
6. Graisser les bocaux à l'aide d'un peu d'huile d'olive ou de beurre. Fariner les bords et le fond pour éviter au biscuit de coller aux bocaux.
7. Verser la pâte dans les bocaux jusqu'à la moitié de ceux-ci.

Pour la cuisson, il y a 2 méthodes :

- Cuire et pasteuriser en même temps pendant 90 minutes à 100°C
- Précuire au four 20 minutes à 180°C (sans le couvercle) puis pasteuriser 30 minutes à 100°C.