

Gâteau de Savoie

3 œufs – 150 g de sucre glace - 30g de farine - 40g de fécule de pomme de terre

Séparer les jaunes des blancs.

Mélanger les jaunes avec le sucre.

Ajouter la farine puis la fécule.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.

Verser dans le moule et enfourner ±45 min sur thermostat 180 °C.

Crème moelleuse à l'orange ultra-facile

100 g de sucre - 50 cl de jus d'orange (éventuellement orange + citron) - 6 œufs - 1 c à c de fécule de pomme de terre.

Faire bouillir le jus.

Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux et blanc.

Ajouter la cuillère de fécule et mélanger sans arrêter.

Verser un peu de jus dans votre mélange pour liquéfier, puis verser le tout dans la casserole.

Mettre la casserole sur feu moyen-doux.

Tournez SANS ARRÊT jusqu'à la 1^{ère} ébullition (quand ça commence à épaissir). Environ 15 min.

Verser dans un saladier froid.

« Avec les blancs, vous pouvez faire des blancs en neige et les servir avec la crème. »