

Un gâteau facile et simple : Le biscuit de Savoie.

Le biscuit de Savoie est d'origine savoyarde, il fut élaboré au XIV^e siècle pour le comte Amédée VI de Savoie qui recevait probablement l'empereur Charles IV (Wikipedia). Le gâteau de Savoie est un gâteau très aérien obtenu par l'incorporation délicate de blancs d'œufs montés en neige qui donnent son côté moelleux. La préparation peut être accompagnée d'un zeste d'agrumes pour en relever le goût.

Une recette détaillée figure déjà dans l'ouvrage de François Massialot, « Le Cuisinier roïal et bourgeois » publié en 1641.

François Massialot (Limoges 1660 - Paris 1733) est un officier de bouche qui a travaillé comme chef cuisinier pour diverses cours et l'auteur d'un livre Le Cuisinier royal et bourgeois auquel se sont référés d'autres chefs et des historiens de la cuisine. On lui doit notamment la première trace écrite de la recette de la crème brûlée.

Il recueille des recettes en région ou dans d'autres pays lors de ses voyages, notamment avec Vauban. Son livre de cuisine Le Cuisinier roïal et bourgeois publié en 1691, à l'âge de 31 ans, est réputé comme étant le premier dictionnaire de cuisine où les recettes apparaissent dans l'ordre alphabétique (Wikipedia).

Pour la préparation, il faut simplement trois ingrédients : des œufs, du sucre en poudre, de la farine plus éventuellement un zeste de citron ou d'agrumes râpé pour relever le goût.

Le biscuit de Savoie est une recette ancestrale d'origine savoyarde datant de 1358 ! C'est un gâteau simple à préparer et très aérien.

La recette la plus simple (familiale) :

Ingrédients :

- 5 œufs
- 5 cuillerées à soupe de sucre en poudre
- 5 cuillerées à soupe de farine (rases)
- 1 pincée de sel
- *Facultatif : 1 sachet de sucre vanillé, un zeste d'agrumes.*

Astuce : Même nombre de cuillerées à soupe de sucre et de farine que d'œufs :

3,3,3... 6,6,6 etc.

Étapes de la recette :

Préchauffer le four à 180°C.

Casser les œufs et séparer le blanc du jaune (clarifier).

Dans un saladier (cul de poule), mélanger (blanchir) les jaunes d'œufs avec le sucre.

Ajouter la farine,

Mélanger au fouet jusqu'à obtenir un mélange bien homogène (qui nappe).

Monter les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel.

Verser 1/4 des blancs dans la préparation des jaunes et mélanger au fouet pour détendre l'appareil.

Incorporer les 3/4 restant à la spatule "maryse".

Pour un bon démoulage, chemiser le moule à cheminée choisi : *moule à biscuit de Savoie ou, façon traditionnelle de mouler ce gâteau, le moule à Kouglof.* Etaler au pinceau une noisette de beurre fondu puis tamiser un mélange de farine (1 CAS) et de sucre semoule (1 CAS). Bien répartir au fond et sur les parois du moule.

Verser l'appareil à biscuit de Savoie dans le moule et enfourner. Cuire à 175°C pendant 25 à 30 minutes. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Conseils et astuces :

Vous pouvez verser un sachet de sucre vanillé sur le dessus du biscuit avant de le mettre au four.

Vous pouvez également ajouter à la pâte quelques zestes d'agrumes râpés.