
GATEAU DE SAVOIE

Ingrédients :

3 œufs
75 g de sucre
75 g de farine
3 g de levure
zeste de citron

Matériel

Moule rond
Cuillère en bois - Balance

Temps de préparation :

1 heure

Temps de cuisson :

3/4 d'heure

Technique :

Séparer les blancs des jaunes. Travailler les jaunes avec le sucre pendant 1/4 d'heure. Ajouter la farine et mélanger le tout. Monter les blancs en neige et incorporer doucement le mélange homogène. Beurrer un moule, saupoudrez-le de sucre en poudre et de farine mélangée. Versez la pâte sans remplir le moule jusqu'en haut.

Remarque :

Cuire à four modérément chaud 30 à 40 minutes.

MATAFAN

Ingrédients :

8 cuillères à soupes rases de farine
4 œufs
Sucre ou sel selon la destination
Un peu de kirsch ou eau de vie

Matériel

Fouet
Cuillère en bois
Poêle

Technique :

Bien mélanger le tout à la cuillère en bois puis au fouet. Faites chauffer une poêle huilée. Verser le tout une fois la poêle chaude. Faites cuire des deux côtés 2 ou 3 minutes. Servir chaud.

RISSOLES

Ingrédients :

250 g de farine
100 g de saindoux
1 verre d'eau salée
avec 1 cuillère à café de sel

Farce :

10 poires à rissoles
5 pommes reinette
100 g de sucre

Technique :

Eplucher, couper et cuire longuement les poires à rissoles (une journée à petit feu). En milieu de cuisson ajouter les pommes et à la fin le sucre. Faire la pâte brisée : travailler la farine et le saindoux en semoule, du bout des doigts, très