



## Biscuit de Savoie pour six personnes

- Difficulté ..... **Facile**
- Préparation ..... **15 mn**
- Cuisson ..... **30 mn**
- Temps Total ..... **45 mn**

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 4 jaunes d'œufs
- 125 g de sucre
- 100 g de farine
- ½ paquet de levure

### Préparation :

1. Séparez les blancs et les jaunes d'œufs dans deux terrines différentes.
2. Ajouter le sucre aux jaunes d'œufs, mélanger vivement.
3. Ajouter la farine et la levure.
4. Montez les blancs d'œufs en neige ferme et incorporez-les dans la farine en soulevant bien.
5. Versez le mélange dans un moule beurré et enfournez à four moyen (thermostat 6 : 180°C) durant 30 minutes.

**Petite histoire de la recette :** Le biscuit de Savoie serait né au 14<sup>ème</sup> siècle à la demande expresse du comte Amédée VI de Savoie à son pâtissier, Pierre de Yenne, de concevoir un gâteau léger comme une plume qui puisse plaire à Charles IV de Luxembourg, roi des romains. Pierre de Yenne s'exécuta et eut très rapidement l'idée de battre des jaunes d'œufs et du sucre assez longtemps pour les faire blanchir. Sa recette secrète pour alléger sa préparation : Y incorporer ensuite la farine et surtout les blancs en neige. Pour que le mélange ne soit pas trop agressé par la cuisson vive de l'époque il pense à le placer dans un plat en bois, mauvais conducteur de chaleur. Un succès pour ce gâteau qui accompagne le thé à la perfection ! C'est sa forme, proche de celle du Château de Chambéry, qui lui aurait donné son nom. C'est parce que sa pâte est légère comme le sont les pâtes dites «à biscuit» que le biscuit de Savoie porte son nom. En effet, le mot biscuit désigne un gâteau sec, cuit deux fois (bis-cuit), ce qui permet d'allonger sa conservation.