



Recette réalisée par
PIERRE CHIRAC
Chef pâtissier exécutif

GÂTEAU DE VOYAGE BISCUIT DE SAVOIE AUX PRALINES ROSES

« La légèreté et la simplicité d'un gâteau de Savoie mélangées à la gourmandise des pralines roses. Ce gâteau de voyage pourra satisfaire les petits et les plus grands pendant les longs trajets ! Bien emballé, ce gâteau se conserve parfaitement plusieurs jours, encore faut-il réussir à ne pas tout manger avant l'arrivée... »

Recette pour 1 biscuit de Savoie

Biscuit de Savoie

- 180g de jaunes d'œufs
- 165g de sucre semoule (1)
- 150g de blancs d'œufs
- 50g de sucre semoule (2)
- 90g de farine T55
- 30g de Maïzena
- 50g de pralines roses en poudre
- QS pralines roses concassées

Procédé :

A l'aide de beurre pommade, badigeonner l'intérieur du moule de manière généreuse puis chemiser avec des pralines roses concassées à l'aide d'un rouleau.

Mixer les pralines roses et tamiser la farine avec la Maïzena.

Monter au ruban les jaunes avec le sucre (1).

Réserver dans un cul de poule. Monter les blancs d'œufs avec le sucre (2).

Mélanger délicatement les deux préparations.

Ajouter en pluie la farine avec la Maïzena et les pralines roses mixées.

Déposer l'appareil dans le moule à la corne pour ne pas le faire retomber.

Enfourner à 180°C puis baisser à 170°C et cuire 35min.

Démouler sur grille en sortie de cuisson.

Laisser refroidir à température ambiante.

