



UN GÂTEAU CLASSIQUE REVISITÉ

GÂTEAU DES ELFES DE LVC

Je me suis inspirée d'une recette de ma grand'mère qu'elle appelait son "biscuit savoyard" . J'ai recherché pour vous les gâteaux de Savoie et j'ai trouvé des points communs . Je me dis que la recette de Toinette avait subi les altérations du temps ...

Le gâteau de Savoie remonterait au XIVE siècle, sa paternité est attribuée au maître queux du comte Amédée VI qui aurait régalé l'empereur Charles IV, de passage en Savoie. Le gâteau surmonté d'une couronne impérial aurait tellement plu que le comte Amédée vit son comté promu "duché de Savoie" le 19 février 1416

Je vous donne la version de Toinette en une version "allégée" de tous les produits habituellement utilisés par l'industrie

INGRÉDIENTS:

8 oeufs entiers

80 grs de votre sucre à la vanille à vous

50 grs de crème de maïs (Maïzena)

80 grs sucre en poudre

50 grs de farine fine

à défaut 50 grs de fécule de pommes de terre

NB : Aucune levure chimique ni rien :ça n'existaient pas jadis donc rien que des produits purs et simples

MÉTHODE:

Prévoyez à peu près une préparation de 20 à 30 minutes et cuisson de 30/ 40 minutes environ selon votre four . Préchauffez le four entre 170°C soit thermostat 5/6 et maximum 190°C soit thermostat 6-7.

Séparez les blancs des jaunes (**voir note 1**) très soigneusement dans deux jattes différentes (voir note 2). Mettez les blancs de côté sous un linge mais pas au frigo, dans la pièce où vous travaillez

Dans la jatte des jaunes ajoutez puis fouettez énergiquement les 2 sucres : le sucre en poudre + le sucre à la vanille LVC . Fouettez jusqu'à ce que vous obteniez un mélange bien blanc : on dit qu'il "forme le ruban" car il s'écoule de votre fouet comme un ruban

Ajoutez en fouettant toujours successivement la Maïzena (ou la fécule ou/et les deux) puis la farine peu à peu . Mélangez à chaque ajout en soulevant bien la masse de pâte qui va s'épaissir .

Reprenez vos blancs d'oeufs que vous fouettez (au mixer sans problème) jusqu'à ce qu'il fassent le "bec"(voir note technique 3)

Incorporez d'abord 2 cuillères à soupe de blancs en neige à la pâte avec votre spatule en soulevant la masse de la pâte en faisant tourner votre jatte . Tournez de bas en haut pour éviter de les casser. Une fois que la préparation est devenu homogène, continuez à incorporez peu à peu le reste des blancs d'oeufs toujours en soulevant

Vous pouvez selon la tradition "grand'mère", beurrer soigneusement un moule . Puis secouez le bien avec une cuillère à soupe de farine en tapotant partout pour bien "chemiser" le moule ou

Moins traditionnel, mais très efficace utilisez un moule en silicone (éventuellement finement huilé au pinceau par sécurité)

T.S.V.P --->>

Mettez vite votre moule garni dans le four pré-chauffé (entre 170°C soit thermostat 5/6 et maximum 190°C soit thermostat 6-7) pour "environ" 30/40 minutes . Tout dépend de **votre** four .

Le "truc" ?? Surveillez et lorsque vous sentez qu'il a suffisamment monté(et il va monter!...vous pourrez baisser le thermostat d'un cran. Surtout empêchez éventuellement le dessus de brûler car cela empêcherait votre pâte de bien "pousser"

Pour vérifier que le gâteau est cuit ?? On dit traditionnellement une lame de couteau : la trace reste dans le gâteau ça peut gêner lors du découpage . Utilisez plutôt une brochette de bambou au cœur du gâteau qui ne laissera pas de trace

Si elle ressort sèche, la cuisson du gâteau est parfaite. Sortez-le alors du four. Posez le à l'envers sur une "volette" et attendez quelques minutes pour démouler (la vapeur qui va se former sous le moule va permettre de "détacher" celui-ci

Selon la tradition vous pouvez saupoudrer le gâteau de sucre glace . Et dégustez le gâteau tiède avec un vrai chocolat chaud de LVC , vous allez partir sur "votre" nuage à vous!



N.B : Il existe des moules pour le gâteau de Savoie, si vous n'en avez pas, faites-le dans un moule à bords **hauts**, car il a tendance à gonfler et débordera si le moule n'est pas assez haut

Vous pouvez aussi lui préférer une version coupé en deux avec une couche de confit de fruits entre les deux couches puis une jolie couche dessus que vous pourrez "glacer" sous le grill du four

Et pensez que le même pourra vous servir de base pour un moka ou autre gâteau fourré à la crème pralinée , caramel ou chocolat

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) Je vous rappelle qu'il faut impérativement casser les oeufs un par un , dans un verre par exemple, afin que si l'un d'entre eux était "coûte" vous gâcheriez tous les autres déjà "triés" . De plus, si un oeuf a été choqué il se peut que le jaune fragilisé ne s'écoule en partie dans le blanc .

NE SURTOUT PAS laisser de traces de jaune dans un blanc car sinon vos blancs ne pourraient plus monter en neige

(note 2) Si vous devez battre vos blancs en neige au mixer vous pouvez parfaitement les mettre tout prêt dans le bac du mixer : ça vous évitera de la vaisselle!

T.S.V.P --->>

(note 3) Lorsque les blancs sont “à point” lorsque vous sortez le fouet de la masse des oeufs en neige il se forme un bec” comme celui d’un oiseau qui reste en forme

Autre technique : Lorsque vous retournez la jatte où vous avez battu les oeufs sur votre tête, ils restent dans la jatte .

Sinon ?? Massez bien l’ensemble de la chevelure , laissez sous une serviette le temps de refaire le gâteau ... puis rincez-vous la tête : vos cheveux seront bien brillants . Avec LVC rien ne se perd

NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les “sans sel” y en a pas : on en n’a pas mis!

Pour les “sans gras” : un gâteau FAIT POUR VOUS

Pour les “sans gluten” pensez à n’utiliser que de la farine “sans gluten” pour les autres “farines” pas de problème . Certes ça risque de moins monter et tenir à la cuisson mais vous pouvez “étayer” votre gâteau avec un peu de bicarbonate de soude ou de la levure chimique

Pour les “sans sucre” désolée ça ne marche pas vraiment bien avec les édulcorants mais testez en ajoutant du bicarbonate de soude ou de la levure chimique

Je sais c’est pareil mais

vous connaissez ma formule :

ON FÉ CA KOI KON PEU AVÉ CA KOI KON A