

# Le pain de Savoie

**7 oeufs**

**220g de sucre**

**150g de farine et 50g de maïzena**

Séparer les blancs des jaunes.

Fouetter les jaunes et le sucre jusqu'à obtenir ce qu'on appelle le ruban : les fouets dessinent des traits comme des rubans.

Tamiser les deux farines dans le bol et fouetter à nouveau.

Battre les blancs en neige avec une pincée de sel et quand ils sont fermes ajouter 1 cuillère à soupe de sucre.

Beurrer et fariner légèrement un plat à four.

Après avoir mélangé délicatement à la cuillère en bois les jaunes-sucre-farine et les blancs, verser le tout dans le plat au 2/3 : le gâteau monte.

Laisser cuire dans le four préchauffé 10 minutes à l'avance Th 3 à 4 (130°C) pendant 50 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau et laisser refroidir dans le four porte ouverte.

Attention à ne pas ouvrir la porte du four pendant au moins les 30 premières minutes de cuisson pour que le gâteau monte sans interruption. Il doit monter régulièrement sans prendre de couleur et remplir le moule.