



GATEAU DE SAVOIE CRUMBLER

Par Mickaël MORIEUX, MOF

INGRÉDIENTS

- 150 g de farine
- 50 g de chapelure de viennoiseries
- 150 g de jaunes d'œuf
- 180 g de blancs d'œuf
- 250 g de sucre semoule
- 1 zeste de citron râpé

PRÉPARATION

1 - Broyer vos viennoiseries préalablement toastées au Crumbler tamis 10mm. *Possibilité d'affiner au tamis 3mm si souhaité.*

2 – Tamiser la farine avec la chapelure

3 – Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre

4 – Ajouter les ingrédients tamisés et le zeste de citron

5 – Monter légèrement les blancs d'œufs et les incorporer au reste du mélange

6 – Verser au $\frac{3}{4}$ de la hauteur d'un moule beurré

7 – Cuire à 180° pendant 45 min.

8 – Une fois refroidi, saupoudrer de sucre glace.

Une recette proposée par



Crumbler



www.crumbler.fr

Document protégé non diffusable réservé à la clientèle d'Explicéat