



Gâteau de Savoie au Nutella



Le moelleux par excellence

La douceur s'invite à votre table. Imaginez deux tranches moelleuses assemblées par du Nutella®. Il y a de quoi se lécher les babines... Faites honneur à ce classique de la pâtisserie, un dessert léger et tendre, idéal à partager en famille à Noël !

Ingrédients

- 50 g de farine
- 50 g de fécule de maïs
- 4 œufs
- 140 g de sucre en poudre
- 30 g de sucre impalpable
- 100 g de Nutella®





Étape 1

- Préchauffez le four à 150°C et positionnez une grille à mi-hauteur.
- Beurrez et farinez un moule rond de 22 cm de diamètre.
- Tamisez ensemble la farine et la fécule de maïs.
- Dans un saladier, fouettez les 4 jaunes d'œufs avec 40 g de sucre en poudre jusqu'à ce qu'ils deviennent très clairs et mousseux.



Étape 2

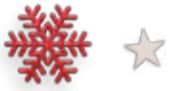
- Dans un autre saladier, battez les 4 blancs d'œufs en neige ferme, en ajoutant progressivement le reste de sucre en poudre.



Étape 3

- Incorporez délicatement la farine dans le mélange de jaunes d'œufs, suivi par la meringue.





Étape 4

- Versez la pâte dans le moule et faites cuire pendant 30-40 minutes (ou jusqu'à obtenir une belle coloration dorée).
- Sortez le gâteau du four et laissez-le refroidir quelques instants. Puis, démoulez-le sur une grille et laissez-le refroidir complètement.



Étape 5

- Coupez le gâteau en deux dans la hauteur pour obtenir 2 couches.



Étape 6

- Étalez le Nutella® au milieu et assemblez les deux couches.
- Découpez une étoile dans une feuille de papier cartonné et utilisez-la comme un pochoir pour décorer le gâteau en saupoudrant du sucre impalpable sur le dessus.

