

## Gâteau de Savoie

- 6 œufs
- 150 g de sucre + 1 CaS de sucre glace
- 50 g de farine
- 50 g de féculé de maïs (maïzena)
- Un zeste de citron
- Sel

Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajouter la farine, la féculé et le zeste.

Monter le sel et les blancs en neige ferme, y mélanger 1 CaS de sucre glace.

Mélanger à la spatule, en enrobant délicatement les blancs au mélange cuillerée par cuillerée en soulevant le mélange.

Préchauffer le four à 200°, et cuire 5 mn à 200° et ensuite 30 à 40 mn à 150°.

[www.cuisine.sene.name](http://www.cuisine.sene.name)

---

## Cuissot de chevreuil au four

- 1 cuissot de chevreuil
- 60 g de beurre
- huile de tournesol, huile d'olive
- 4 échalotes, 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym, 1 feuille de laurier
- Fond de veau

Bien nettoyer de tout filament ou peau qui pourrait rester fixé à la viande, bien l'enduire de beurre et d'huile de tournesol. Saler, poivrer. Beurrer un plat à gratin, déposer le cuissot (scié éventuellement l'excédent d'os) et mettre au four préchauffé à 210°C. Rôtir à cette température la viande pendant 20 minutes (10 minutes par coté).

Préparation sauce : Dans un bol dilué 3 cac de « Fond de sauce de veau » avec 200ml d'eau, y mélanger, une cuillère à soupe d'huile d'olive, 1 verre de vin blanc, 4 échalotes hachés, 1 gousse d'ail écrasée, une branche de thym, une feuille de laurier.

Réduire la température du four à 180°C, ajouter en arrosant avec la sauce petit à petit régulièrement sur la viande au fil de la cuisson pendant environ 30 minutes.

Laissé reposer dans un papier d'aluminium avant de servir. Saupoudré éventuellement d'un peu de sucre

[www.cuisine.sene.name](http://www.cuisine.sene.name)

---