

BISCUIT DE SAVOIE

Josette

Ingrédients : 4 œufs
200 gr de sucre
130 gr de farine

Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Préchauffer le four à 180° .

Ajouter à ce mélange la farine.

Monter les blancs en neige ferme. Les intégrer au mélange précédent en soulevant délicatement . Ca doit faire le « ruban »

Mettre dans un moule à cake beurré et fariné environ 40 mn, à surveiller.

FOUGASSE D'AIGUES MORTES

Eveline

Ingrédients : ½ litre de farine
¼ litre de sucre
3 œufs
1 jus de citron
3 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
1 cuillère à soupe de levure
1 brique 20 cl crème fraîche liquide

Mélanger farine, sucre, œufs, jus citron et eau de fleur oranger.

Bien remuer et ajouter la crème.

Au dernier moment ajouter la levure.

Cuire th. 7 (180°) pendant 10 minutes.

Retirer du feu, ajouter en badigeonnant du beurre.

Saupoudrer de sucre.

Remettre four th. 7 (180°) 10 minutes.

Sortir du four, arroser eau fleur d'oranger suivant les goûts.