

Richard Bernigaud Chef de l'Essentiel à Dijon

Biscuit de Savoie et Milkshake aux fraises !

INGREDIENTS

- ☞ Lait
- ☞ Miel
- ☞ 200 g de fraises
- ☞ 5 œufs
- ☞ 160 g de sucre
- ☞ 100 g de farine
- ☞ 10 g de sel
- ☞ Citron

DEROULE DE LA RECETTE

Pour le biscuit de Savoie :

Beurrer le moule ou le cercle à génoise.

Séparer les jaunes des blancs d'œufs.

Blanchir les jaunes d'œufs : ajouter du sucre sur les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils blanchissent.

Ajouter la farine.

Parallèlement, monter les blancs d'œufs au batteur avec la poignée de sel. Il ne faut pas que les blancs d'œufs montés soient trop fermes.

Ajouter délicatement les blancs d'œufs dans le mélange jaunes d'œufs, sucre et farine.

Une fois que le mélange est homogène, ajouter des zestes de citron ou selon les envies, ajouter des zestes d'orange ou de la vanille.

Verser le mélange dans le moule et mettre ce dernier au four à 180 degrés pendant 16 minutes.

N.B : préchauffer le four à 220 degrés.

Démouler le biscuit de Savoie à chaud et le laisser refroidir.

Pour le Milkshake aux fraises :

Nettoyer les fraises et les équeuter.

Verser dans un mixeur 200 g de fraises.

Ajouter 50 g de miel.

Mixer ce mélange.

Verser 300 g de lait.

Mixer de nouveau.

L'astuce du chef : dans le Milkshake aux fraises, ajouter deux trois glaçons pour le déguster frappé !