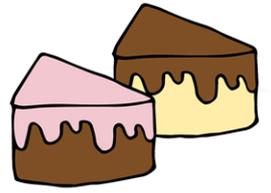


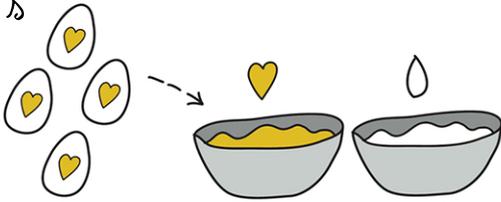


# LE SPONGE CAKE

(pour un moule de 20cm)

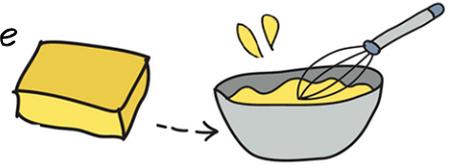


4 oeufs



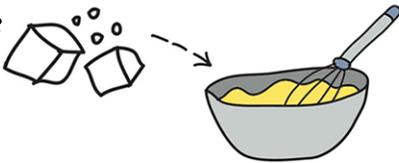
1 - Séparez les blancs d'oeufs des jaunes.

200g de  
BEURRE

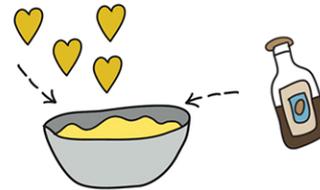


2 - Battez le beurre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.

200g de  
SUCRE



3 - Ajoutez le sucre et battez jusqu'à complète incorporation.



1 cc  
d'extrait  
de vanille

4 - Ajoutez les jaunes un à un et battez entre chaque ajout. Terminez par la vanille.



5 - Battez les blancs en neige. Incorporez-les délicatement au mélange.

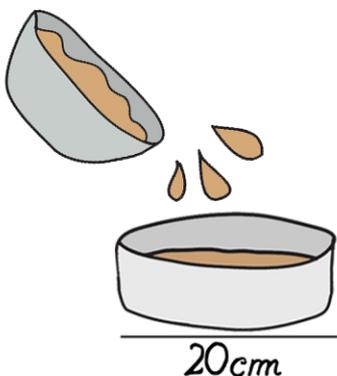
200g de  
farine



1 cc de  
levure



6 - Tamisez la farine et la levure puis ajoutez-les progressivement à la préparation. (pour la version chocolat, ajoutez 40g de poudre de cacao non sucrée)



35min  
au four

7 - Versez la pâte dans le moule. Enfouez 35 minutes environ à 180°C

