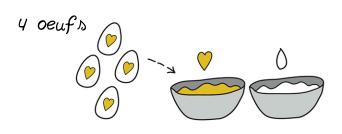


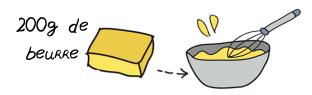
LE SPONGE CAKE



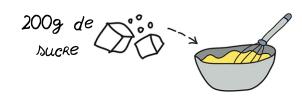
pour 12 personnes



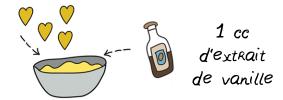
l - Séparez les blancs d'oeufs des jaunes.



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



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



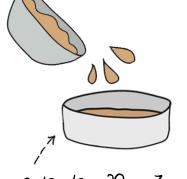
4 - A joutez les jaunes un à un et battez entre chaque ajout. Terminez par la vanille.



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



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)



moule de 20 x 7 cm



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

