

Les Ardoises de Sommand

La Génoise de Savoie (ingrédients)

3 verres de farine

3 oeufs entiers

2 verres de sucre

1 verre d'huile d'arachide

1 verre de vin blanc

1 sachet de poudre à lever

Au choix : Cognac, Rhum, Eau de fleur d'oranger

Les Ardoises de Sommand

La Génoise de Savoie (recette)

Mélanger en crème les oeufs et le sucre.

Ajouter l'huile, le vin blanc et la farine à laquelle on aura mélangé la levure. Bien brasser au fouet.

Verser dans un moule beurré.

Mettre à four froid puis régler le four à 160° et cuire 45 minutes environ (vérifier la cuisson).

Le gâteau peut être dégusté tel quel ou être garni de toutes les manières (confiture...).