

Pâtes

Biscuit aux amandes



27 min	20 min	7 min	0	341
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour le
biscuit amande**

80 g **Blanc(s) d'oeuf**
25 g **Farine**
20 g **Beurre**
90 g **Amande(s) en
poudre**
90 g **Sucre glace**
120 g **Oeuf(s) entier(s)**

Étape 1

Préparation du biscuit aux amandes

- 1 Préchauffer le four à 240°C (Th.8) en chaleur tournante.
- 2 Verser la poudre d'amandes, le sucre glace et la farine dans la cuve d'un batteur puis fouetter.
- 3 Ajouter les œufs un à un dans le batteur tout en fouettant.
- 4 Stopper le batteur, racler les bords à l'aide d'une maryse et fouetter à nouveau.
- 5 Mélanger et réserver la préparation.
- 6 Verser les blancs d'œufs dans un saladier puis les monter en neige à l'aide d'un batteur.
- 7 Incorporer les blancs en neige dans la préparation à l'aide d'une maryse.
- 8 Verser le beurre fondu tiède dans la préparation et mélanger.
- 9 Tapiser une plaque de four avec du papier sulfurisé et verser la préparation dessus.
- 10 Étaler le biscuit sur toute la surface à l'aide d'une spatule plate.
- 11 Enfourner pendant 5 à 7 minutes environ.
- 12 Retourner la plaque à la fin de la cuisson et faire cuire

pendant encore 30 secondes pour que le biscuit soit homogène.

- 13** Vérifier la cuisson du biscuit : il est cuit s'il se décolle du papier sulfurisé.
- 14** Une fois cuit, sortir le biscuit du four, le retourner sur la planche et décoller le papier sulfurisé. Puis reposer le papier sur le biscuit et le retourner à nouveau. Réserver.