

Gâteaux, biscuits et chocolat

Biscuit succès meringué aux amandes



20h20	20 min	0	20h	287
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le biscuit succès

120 g **Sucre semoule**
60 g **Sucre glace**
60 g **Amande(s) en
poudre**
4 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf

Étape 1

Réalisation du biscuit succès

- 1 Préchauffer le four en chaleur tournante à 180°C (Th.6).
- 2 Verser les blancs d'oeufs dans la cuve d'un batteur, fouetter en augmentant progressivement la vitesse.
- 3 Ajouter le sucre semoule petit à petit tout en continuant à fouetter.
- 4 Stopper le batteur quand les blancs sont bien serrés.
- 5 Incorporer le sucre glace et les amandes en poudre tamisés, puis mélanger à l'aide d'une maryse.
- 6 Couper le bout d'une poche à douille à l'aide d'un couteau d'office puis insérer une douille unie.
- 7 Garnir la poche à douille avec l'appareil à l'aide d'une maryse, puis réserver.
- 8 Déposer une feuille de papier siliconé sur une plaque de four puis dresser deux disques en spirale avec la poche à douille.
- 9 Enfourner les biscuits et laisser cuire pendant 20 minutes.
- 10 Vérifier la cuisson : le dessus des biscuits doit être croustillant et le dessous facile à décoller.
- 11 Sortir les biscuits du four, les débarrasser sur une grille

pour qu'ils refroidissent plus rapidement.