

Misérable

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

Pour le biscuit :

- BLANC(S) D'OEUF(S)	4
- SUCRE VANILLE	2 sachets
- AMANDES HACHÉES	150g
- FARINE	25g

Pour la crème au beurre (DE-559) :

- BEURRE	250g (mou)
- SUCRE IMPALPABLE	160g
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à soupe
- OEUF(S)	2
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2

Pour la déco :

- SUCRE IMPALPABLE	un peu
- POUDRE DE CACAO	un peu



Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Fouettez les blancs d'œufs en neige ferme avec le sucre vanillé. Intégrez-y délicatement la poudre d'amandes et la farine.
- Étalez sur un papier sulfurisé sur une épaisseur d'1cm environ.
- Enfourez pendant 15 minutes.
- Sortez du four, coupez le biscuit en 2 parts égales et laissez refroidir.
- Après cela, préparez la crème au beurre (à partir de la recette DE-559).
- Placez le fouet dans le bol mixeur du Monsieur Cuisine.
- Ajoutez le sucre et le beurre mou en dés.
- Lancez le programme 3 minutes/vitesse 2.
- Retirez le fouet.
- Ajoutez ensuite les œufs et la vanille.
- Poursuivez le programme 3 minutes/vitesse 4.
- Terminez par un programme rapide pour lisse la crème 1 min 30 sec/vitesse 6 à 8 en augmentant la vitesse progressivement.
- Réservez la crème pendant 30 à 45 minutes au frigo avant de l'utiliser pour votre dessert.
- Garnissez la première part du biscuit avec la presque totalité de la crème au beurre.
- Recouvrez de la seconde partie du biscuit et étalez une fine couche de crème par-dessus. Lissez les bords et à l'aide d'un couteau bien aiguisé, coupez les bords de façon régulière.
- Saupoudrez de sucre impalpable et ensuite de cacao suivant la forme souhaitée.
- Réservez au frigo jusqu'au moment de la dégustation.