

Biscuit Joconde

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- AMANDES HACHÉES	250g
- SUCRE IMPALPABLE	200 + 50g
- OEUF(S)	6
- FARINE	40g
- SEL	une pincée

Recette:

- Dans un grand plat creux, mélangez la poudre d'amande avec 200g de sucre impalpable, la pincée de sel et la farine.
- Séparez les jaunes des blancs d'œufs.
- Montez une meringue au robot avec les blancs d'œufs et les 50g de sucre impalpable restant.
- Entre temps, fouettez les jaunes.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Intégrez en tamisant le mélange amandes-sucre-farine aux blancs d'œufs en neige à l'aide d'une spatule. Finissez par ajouter les jaunes fouettés.
- Chemisez un lèche frite (ou deux selon l'épaisseur voulue) de papier sulfurisé.
- Etalez la pâte sur le papier sulfurisé de façon uniforme (épaisseur régulière).
- Enfournez de 10 à 12 minutes (le biscuit ne doit pas être spécialement coloré).
- Sortez du four et conservez sous un linge légèrement humide pour éviter le dessèchement (en attendant le reste de préparation de votre pâtisserie).

Variante:

Vous pouvez agrémenter ce biscuit de divers goûts :

- Spéculoos broyé,
- Essence de vanille,
- ...

Remarque:

Biscuit de base pour Javanais, Opéra, Misérable, ...

