



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Biscuit de Savoie aux noix .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 8 personnes :

- 1 c.à.s d'amande amère
- 1 citron jaune
- 150 g de noix
- 150 g de sucre en poudre
- 50 g de farine
- 50 g de Maïzena
- 6 œufs
- Beurre, sel

- Casser les noix et broyer les cerneaux pour en faire de la poudre
- Préchauffer le four à 180° C th. 6. Séparer les blancs des jaunes d'œufs
- Fouetter les 6 jaunes avec le sucre et une pincée de sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Brosser et zester un citron, incorporer les zestes aux jaunes d'œufs
- Ajouter la farine, puis la Maïzena tamisés ensemble, mélanger délicatement
- Ajouter la poudre de noix et bien incorporer à la pâte
- Ajouter l'extrait d'amande amère et continuer de mélanger délicatement
- Battre les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporer 2 c.à.s de blancs en neige à la pâte
- Verser le reste des blancs en neige d'un bloc dans la pâte et mélanger délicatement
- Beurrer et fariner un moule et verser la pâte dedans
- Faire cuire 45 minutes, puis démouler dès la sortie du four



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs