



BISCUIT CROUSTILLANT AUX NOIX ET AUX RAISINS SECS

1 oeuf entier + 1 jaune - 160 g sucre semoule - 40 g fécule de pomme de terre - 2 c à s farine - 3 blancs d'oeufs - 50 g noix hachées - 40 g raisins secs -

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un saladier, mélangez l'oeuf entier, le jaune d'oeuf et 80 g de sucre. Fouettez énergiquement l'ensemble jusqu'à ce qu'il blanchisse. Ajoutez la fécule et la farine tamisée; mélangez le tout.

Battez les blancs d'oeufs en neige semi-ferme. Ajoutez en pluie le reste du sucre semoule tout en battant jusqu'à obtention d'une meringue ferme et satinée. Incorporez cette meringue au mélange précédent en soulevant doucement le mélange avec une spatule, puis ajoutez les noix hachées et les raisins secs.

Versez le mélange dans un moule à manqué antiadhésif de 26 cm de diamètre préalablement beurré.

Faites cuire au four environ 30-35 minutes. Laissez refroidir complètement puis saupoudrez abondamment de sucre glace.

Servir tiède avec une crème anglaise parfumée à l'eau de vie de poire williams et une glace au marron confit.