

LE BISCUIT JOCONDE

La recette:

- 1oeuf + 1 jaune
- 50g de sucre glace
- 75g de poudre d'amande
- 20g de farine
- 13g de beurre
- 60g de blancs d'oeuf
- 25g de sucre

Mélanger le jaune, l'oeuf et le sucre puis ajouter la farine et la poudre d'amande. Mélanger. Verser le beurre fondu et mélanger à nouveau. Réserver.

Monter les blancs en neige et les « serrer » en y ajoutant les 25g de sucre restant ..

Incorporer cette « meringue » au mélange précédent .

Étaler la préparation sur une plaque de cuisson surmontée de papier sulfurisé et enfourner à 180°C pendant 12 min.

Surveiller la cuisson pour que la pâte ne soit pas trop sèche. Si vous en faites une plus grosse quantité, sur une plus grosse épaisseur, adapter le temps de cuisson...

Une fois sortie du four, et avant refroidissement, découper à l'emporte pièce les morceaux nécessaires pour vos gâteaux individuels. Réserver en attendant de garnir. Vous pouvez utiliser l'éventuel surplus pour entourer vos gâteaux, auquel cas, découper les morceaux et les placer autour des cercles à entremet (sur la face intérieure!!).

Astuces: *le secret de cette recette réside dans la manière et la durée pendant laquelle on fouette la pâte. Cette opération consiste à introduire un maximum de bulles d'air afin d'obtenir un biscuit Joconde gonflée et moelleux.*

Source: L'Atelier de la pâtisserie

<http://macarons4ever.canalblog.com> par Marjorie