



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 25mn

BIARRITZ

INGREDIENTS:

125 g de poudre d'Amandes
125 g de sucre glace
70 g de farine
60 g de lait
80 g de beurre fondu
150 g de blancs
20 g de sucre semoule

METHODE :

Le Biarritz est un petit four sec très fondant, assez facile à réaliser et dont la dégustation ne se fait pas attendre.

Commencez par tamiser la poudre d'Amandes, la farine et le sucre glace ensemble à l'aide d'une passoire assez fine.

Faites fondre le beurre, à feu doux, sans que ce dernier ne prenne de couleur.

Poursuivez en montant les blancs en neige à l'aide d'un batteur électrique, puis lorsqu'ils sont aux trois quarts montés, ajoutez le sucre semoule afin de meringuer légèrement les blancs.

Ajoutez les éléments secs que vous avez tamisés au préalable, dans les blancs montés, puis remuez délicatement à l'aide d'une spatule en bois, en prenant soin de partir du fond du récipient, vers le haut de la préparation.

Dans un dernier temps, versez le beurre fondu (tiède) et le lait (froid) dans la préparation. Mélangez délicatement à la spatule.

Préchauffez votre four à 190°C (Thermostat 6/7) pendant 10 mn.

Dressez la préparation à Biarritz sur une feuille de papier sulfurisée à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de taille moyenne, ou tout simplement avec une cuillère à café, puis faites glisser la feuille sur une plaque de cuisson.

Enfournez dans le four chaud, puis laissez cuire pendant 8 à 10 mn, jusqu'à ce que le pourtour soit blond. Surveillez la cuisson régulièrement.

Une fois sortis du four, laissez les Biarritz refroidir, puis décollez-les de la feuille. Vous pouvez les manger nature ou les tremper sur la moitié dans le chocolat noir fondu, puis les laisser durcir avant de les servir.

Agrémenté d'une petite coupe de champagne, de Vouvray ou d'une Blanquette de Lie, le Biarritz est un formidable compagnon !