



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

TEMPS DE PREPARATION: 30 mn

BISCUIT JOCONDE

INGREDIENTS:

150 g de poudre d'amandes
150 g de sucre glace
40 g de farine
4 œufs
4 blancs d'œufs + 25 g de sucre semoule

METHODE :

Le biscuit Joconde est très utilisé en pâtisserie. On le retrouve dans l'une des recettes qui a fait les beaux jours des pâtisseries, il s'agit de « l'Opéra ».

D'aspect très compact et se présentant sous forme de feuille de biscuit et non comme la génoise, le biscuit Joconde s'emploie en étant très imbibé de sirop de sucre parfumé.

Tamisez la farine, la poudre d'amandes et le sucre glace ensemble. Ajoutez la moitié des œufs, puis remuez à l'aide d'une cuillère en bois pour commencer, puis avec un fouet pour continuer. Poursuivez pendant une minute environ. Incorporez-le restant des œufs progressivement, et faites monter à l'aide d'un batteur électrique. Cette dernière étape doit durer au moins 10 minutes, afin d'aérer au maximum cette préparation.

Lorsque cette première étape est terminée, nettoyez le fouet électrique pour préparer l'étape suivante.

Faites monter les blancs d'œufs, puis lorsqu'ils sont aux trois quarts montés, ajoutez le sucre semoule et continuez de battre afin de meringuer légèrement ces blancs montés en neige.

Pour finir, incorporez délicatement le mélange (farine, sucre glace, poudre d'amandes et œufs) aux blancs montés en neige.

Préchauffez votre four à 240°C (Thermostat 8).

Étalez la préparation pour le biscuit Joconde sur deux ou trois feuilles de papier sulfurisé (découpées aux dimensions de votre four) sur une épaisseur de 3 à 5 mm, et enfournez dans le four chaud.

Laissez cuire 8 à 10 minutes. Attention à la cuisson (voir rubrique « Conseil » à « Cuisson »), car se biscuit si fin peut vite être très sec.

Maintenant c'est à vous de manier ce biscuit avec toute la délicatesse d'un regard sur la « Joconde » !