



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

TEMPS DE PREPARATION: 20mn

BISCUIT SUCCES

INGREDIENTS:

4 blancs d'œufs + 50 g de sucre semoule
125 g de poudre de noisettes
75 g de sucre semoule
20 g de farine

METHODE :

Le biscuit Succès est la base bien évidemment du dessert du même nom le « Succès », mais il rentre aussi dans la réalisation de bien d'autres gâteaux.

Commencez par clarifier des œufs afin de récupérer quatre blancs, puis montés les en neige à l'aide d'un batteur électrique. Pensez à verser un peu de sucre semoule dans les blancs dès le départ (environ 1/3 du poids total réservé aux blancs d'œufs), puis versez le restant petit à petit lorsque les blancs sont aux trois quarts montés.

Pesez et tamisez le restant des ingrédients, soit la farine, le sucre semoule et la poudre de noisette. A ce propos, vous pouvez tout aussi bien utiliser de la poudre d'amandes, simplement le goût sera différent, ce qui ne veut pas dire moins bon !

Préchauffez votre four à 150 °C (Thermostat 5).

Versez progressivement le mélange tamisé sur les blancs en neige légèrement meringués, puis mélangez le tout à l'aide d'une spatule en bois, d'un geste délicat, partant du fond du récipient vers le dessus de la préparation.

Dressez cette préparation sur une ou plusieurs feuilles de papier sulfurisé à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de taille moyenne, sous la forme de plusieurs disques correspondant à la taille du gâteau que vous souhaitez réaliser.

Enfournez dans votre four préchauffé, et laissez cuire pendant 30 à 40 minutes. Attention, ne négligez pas la surveillance pendant la cuisson (Voir la rubrique « Conseils » puis « Cuisson »)

Si après la cuisson, le papier colle au biscuit, humidifiez-le, il se décollera facilement.

Le tour est joué ! Garni d'une crème au beurre praliné par exemple, ce biscuit fera votre succès !