

## **BISCUIT DACQUOISE AUX AMANDES**

300 g de blanc d'œuf (environ 9 blancs, mais il vaut mieux peser)

100 g de sucre semoule

250 g de sucre glace (tamisé)

230 g de poudre d'amandes ou de noisettes (tamisée)

-----  
NB :

- *Ce biscuit sert pour la réalisation de fond et d'entourage d'entremets*
- *Avant d'enfourner, saupoudrer légèrement de sucre glace, en deux fois, à 15 minutes d'intervalle, pour faire « perler » le biscuit*
- *Au four, laisser la porte très légèrement entre-ouverte, pour laisser la buée s'échapper (ce qui évite que le biscuit gonfle et retombe aussitôt du fait de la concentration de buée)*

Monter les blancs d'œufs (qu'on aura si possible laisser reposer auparavant). Mettre le batteur à vitesse moyenne au début (pour « casser » les blancs), puis augmenter la vitesse et ajouter le sucre semoule en deux ou trois fois pour « serrer » (raffermir) les blancs.

Préparer un mélange avec la poudre d'amandes (ou de noisettes) et le sucre glace, et le tamiser.

Quand les blancs sont montés et fermes, ajouter le mélange de poudre d'amande et sucre glace (mélanger très délicatement pour ne pas faire retomber les blancs)

Répartir délicatement le mélange sur deux plaques recouvertes d'un papier cuisson préalablement beurré.

Cuire à 170-180 °C (pas plus) pendant environ 15 minutes. Il faut que le biscuit soit coloré et ferme (mais pas sec, ne pas trop cuire)

Débarrasser sur une grille et retirer le papier cuisson, une fois le biscuit refroidi, avant l'utilisation.