

BISCUIT MOELLEUX « PAIN DE GENES »

Pâte d'amande 50 % : 225 g

Œufs entiers : 150 g (environ 3 œufs), à température ambiante

Sucre glace tamisé : 30 g

Vanille : une gousse ou vanille en poudre

Farine : 30 g

Fécule : 15 g

Levure chimique : 3 g

Beurre fondu refroidi : 100 g

Eventuellement, une très faible quantité (une pointe de couteau) de colorant rouge

Si on n'a pas de pâte d'amande à 50 %, on peut remplacer (225 g de pâte d'amande à 50 %, et 30 g de sucre glace, par 200 g de pâte d'amande à 30 % et 55 g de poudre d'amandes)

NB : le biscuit « pain de Gênes » est un biscuit très moelleux, avec un bon goût d'amande. On peut aussi le parfumer différemment par exemple avec de la pâte pistache ou de la poudre de cacao.

Préchauffer le four à 200°C

Préparer une plaque (40 cm x 30 cm) en la recouvrant soit d'une feuille de silicone, soit d'un papier cuisson beurré avec soin au pinceau (utiliser du beurre fondu clarifié)

Utiliser un batteur avec la « feuille » (ustensile en forme de feuille)

Couper la pâte d'amande en petits morceaux, et la mettre dans la cuve du batteur (on peut éventuellement, au préalable, ramollir (on dit aussi « détendre ») la pâte d'amande en la chauffant quelques instants au four ou au micro-onde.

Ajouter le sucre glace tamisé, et la vanille (soit gratter une gousse pour en récupérer les graines, soit utiliser de la poudre de vanille : à peine une demi cuillère à café). On peut éventuellement ajouter une petite pointe de colorant (pour colorer le biscuit).

Mélanger à vitesse moyenne du batteur.

Puis, quand bien mélangé, et ramolli, ajouter **très progressivement** les œufs (battre les œufs au préalable). Quand tous les œufs sont incorporés, augmenter la vitesse du batteur au maximum, et « monter » la pâte pendant environ 10 mn (la pâte doit faire un « ruban »)

Tamiser ensemble la farine, la fécule et la levure chimique, et faire fondre le beurre puis le laisser refroidir

Retirer la cuve du batteur et verser en pluie sur le mélange monté les poudres tamisées (farine+ fécule + levure). Incorporer à la spatule délicatement (plonger la spatule au centre et remonter en enrobant la pâte). Quand le mélange est homogène, incorporer le beurre fondu refroidi

Une fois le mélange homogénéisé, le verser sur la plaque et lisser, si possible avec une spatule coudée

Cuire à 200 °C pendant environ 7 à 8 mn.

Une fois cuit, faire glisser sur une grille et laisser refroidir

Une fois refroidi, retourner le biscuit sur la grille et décoller le papier cuisson. Le biscuit peut alors être utilisé (ou conserver avant utilisation, maximum une semaine, dans un récipient hermétique).