

## **BISCUIT JOCONDE**

8 œufs : dans un récipient, réserver 4 blancs (environ 140 g de blancs d'œuf) et dans un autre récipient réserver « 1 jaune et 4 œufs entiers » (il restera 3 jaunes d'œuf qui pourront être conservés pour une autre préparation)

160 g de sucre semoule (en deux parties : 140 g d'un côté, et 20 g de l'autre)

175 g de poudre d'amande

40 g de farine (à tamiser)

30 g de beurre fondu et refroidi (mais liquide)

-----

Préchauffer le four à 200 °C.

Monter au batteur à grande vitesse (pendant environ 20 minutes) le jaune d'œuf, les œufs entiers, les 140 g de sucre et la poudre d'amande

Réserver ce mélange dans un récipient

Monter les blancs d'œuf au batteur (à grande vitesse) et ajouter les 20 g de sucre quand les blancs sont à moitié montés (pour « serrer » (raffermir) les blancs)

Incorporer délicatement les blancs au premier appareil qui avait été réservé

Ensuite incorporer la farine préalablement tamisée. Mélanger délicatement et arrêter dès que la farine n'est plus visible

Incorporer le beurre fondu, liquide mais refroidi

Etaler avec une spatule coudée sur une (ou deux plaques) recouverte(s) d'une feuille de silicone (ou d'un papier sulfurisé beurré). Il faut réaliser une couche d'environ 4 mm d'épaisseur

Enfourner à 200 °C environ 10 mn, puis une fois cuit, débarrasser sur grille. Ne décoller la feuille de silicone ou le papier cuisson qu'après refroidissement.

*NB : ce biscuit peut être conservé 4 à 5 jours (dans un film ou une boîte hermétique)*