



BISCUIT AU NOIX DE PHILIPPE CON TICINI



La pâte de noix : 280g de cerneaux de noix, 75g de sucre glace, 100g de beurre pommade, 60g de blancs d'œufs.

Les blancs en neige : 120g de blancs d'œufs, 40g de sucre semoule.

La pâte de noix : Mixez finement au robot le sucre glace et les cerneaux de noix. Débarrassez dans un cul de poule ou dans un saladier, ajoutez le beurre pommade à la maryse puis les 60g de blancs d'œufs non montés. La pâte doit être souple.

Les blancs en neige : Montez les 120g de blancs d'œufs au bec d'oiseau assez fermes en incorporant le sucre semoule dès le début. Ajoutez-les à la pâte de noix.

Beurrez et sucrez des emporte-pièces. Posez-les sur la plaque de cuisson recouverte d'un tapis silpat. Remplissez-les au 3/4 à l'aide d'une poche à douille. Enfournez à 180° pendant 15 min. Attendez 5 min avant de démouler, saupoudrez de sucre glace. Pour une jolie présentation, entourez chaque biscuit avec du papier sulfurisé qui doit dépasser de 1cm, nouez avec un lien de raphia ou un ruban de votre choix.

