



BISCUIT AUX NOIX FELDER



Pour un cercle de 20cm et 4/5cm de hauteur

Le biscuit : un œuf de 50g , 1 jaune d'œuf, 2 fois 80g de sucre semoule, 45g de fécule de pomme de terre, 100g de blancs d'œufs, 50g de noix hachées, 50g de noix de pécan hachées.

Préchauffer le four à 200° chaleur tournante. Crémier à la feuille au robot ou mélanger dans un saladier, l'œuf entier, le jaune et 80g de sucre. Le mélange doit blanchir et former le ruban. Incorporer la fécule tamisée. Monter les blancs au bec d'oiseau en ajoutant progressivement 80g de sucre. Incorporer cette meringue à l'aide d'une maryse à l'appareil précédent puis ajouter les noix et noix de pécan. Dresser l'appareil dans le cercle beurré et enfourner 25 min à surveiller.

La finition : au choix, laisser le biscuit tel quel un peu brut, l'agrémenter de traits de chocolat, le poudrer simplement de sucre glace en ajoutant quelques noix pour le décor, pocher une chantilly à la liqueur de noix et parsemer quelques marrons confits sur le dessus, ou faire une chantilly vanille et ajouter quelques cerises poêlées à l'eau-de-vie de noix, à vous de choisir.