



## BISCUITS MOELLEUX A LA CARDAMOME



Pour une vingtaine d'empreintes mini muffins en silicone ou 48 empreintes pomponnettes. 110g de beurre clarifié liquide, 180g de muscovado, 60g de farine, 15g de féculé, 75g de poudre d'amandes, 7g de levure chimique, 15g de graines de cardamome verte finement broyées, 6 blancs d'œufs, 1cs de sucre vanillé, quelques gouttes de jus de citron, une pincée de sel.

Chauffez le four à 160°.

Mettez les poudres farine, féculé, levure, poudre d'amandes et cardamome dans le robot avec le sucre et incorporez petit à petit le beurre clarifié. Vous devez obtenir un mélange homogène, légèrement compact. Montez progressivement les blancs en neige avec une pincée de sel et 2 gouttes de jus de citron sans chercher à les avoir trop fermes en ajoutant le sucre vanillé à mi parcours. Ils doivent être "au bec d'oiseau", comme une mousse à raser en quelque sorte.

Mélangez intimement le  $\frac{1}{4}$  des blancs à l'appareil, puis incorporez le reste délicatement à la maryse. Remplissez au  $\frac{3}{4}$  les empreintes en silicone ou des moules à muffins beurrés et farinés, à l'aide d'une poche à douille -les biscuits seront ainsi beaucoup plus réguliers, pas de risque de coulures- et enfournez 18 à 20mn. Vérifiez le bon degré de cuisson à l'aide d'une pique. Ces biscuits se conservent plusieurs jours au frais dans une boîte hermétique. Pensez à les ramener à température ambiante pour la dégustation.

Si vous n'avez pas de beurre clarifié utilisez du beurre pommade. Dans ce cas, mélangez le au sucre pour obtenir un mélange crémeux, incorporez ensuite les poudres puis les blancs montés.

