



BISCUITS MOELLEUX A LA CARDAMOME



Pour une vingtaine d'empreintes mini muffins en silicone

L'appareil : 110g de beurre clarifié, 150g de sucre muscovado, 60g de farine, 15g de fécule, 75g de poudre d'amandes, 7g de levure chimique, 15g de graines de cardamome verte finement broyées, 180g blancs d'œufs, 15g de sucre vanillé.

Le déroulé : chauffer le four à 160° chaleur tournante. Dans la cuve du robot mélanger les poudres, farine, fécule, levure, poudre d'amandes et cardamome avec le sucre et incorporer petit à petit le beurre clarifié. Le mélange doit être homogène et légèrement compact. Monter progressivement les blancs en neige sans chercher à les avoir trop fermes en ajoutant le sucre vanillé à mi-parcours. Mélangez intimement le $\frac{1}{4}$ des blancs à l'appareil, puis incorporez le reste délicatement à la maryse. Remplir au $\frac{3}{4}$ les empreintes en silicone ou des moules à muffins beurrés et farinés, à l'aide d'une poche à douille et enfourner 18 à 20 min. Vérifier le bon degré de cuisson à l'aide d'une pique. Ces biscuits se conservent plusieurs jours au frais dans une boîte hermétique. Penser à les ramener à température ambiante pour la dégustation.

