



Biscuit grand-maman chocolat noir noix de macadamia



Pour un moule à manqué de 18cm

50g de poudre d'amande blanche, 100g de Caraïbes ou de chocolat noir Valrhona extra bitter ou autre, 50g de beurre doux, 60g de jaunes d'œufs, 90g de blancs d'œufs, 75g de sucre blond de canne, 10g de maïzena, quelques noix de macadamia grillées blondes, beurre pommade, sucre poudre et amandes effilées pour le moule.

Le biscuit : préchauffer le four à 180°, chaleur tournante. Poser une feuille de papier cuisson sur une plaque et griller la poudre d'amande dans le four chaud quelques minutes -5 chez moi- pour qu'elle soit dorée. Tamiser la poudre d'amande refroidie et la maïzena. Fondre doucement le chocolat au bain-marie avec le beurre, hors du feu ajouter les jaunes d'œufs en fouettant vivement. Monter les blancs en neige au bec d'oiseau en ajoutant progressivement le sucre dès qu'ils commencent à mousser. Incorporer au fouet un peu de blancs montés à l'appareil chocolat-beurre-jaunes et lisser. Verser le tout dans le reste des blancs et mélanger délicatement à la maryse. Incorporer toujours à la maryse les poudres tamisées. Beurrer soigneusement au pinceau le moule à manqué, répartir sur le fond des amandes effilées puis poudrer de sucre le fond et les bords du moule. Répartir, toujours au fond du moule, les noix de macadamia coupées en deux, verser dessus la préparation et enfourner 30 à 40 min en fonction de la hauteur de votre gâteau. Démouler sur grille dès la sortie du four et laisser tiédir avant de déguster.

@Mercotte 2017

www.mercotte.fr