



BISCUIT CAPUCIN



Le punch liqueur d'orange : 20g d'eau chaude, 15g de sucre semoule et 40g de Grand Marnier.

Mélanger tous les ingrédients bien remuer et réserver.

Le biscuit capucin : 130g d'œufs, 40g + 100g de sucre glace, 110g de beurre doux, 140g de poudre d'amandes, 50g de blancs d'œufs.

Préchauffer le four à 170° chaleur tournante. Obturer le dessous du cadre de cuisson avec du papier alu, le poser sur une plaque recouverte de papier cuisson. Fondre le beurre, le réserver. Fouetter les œufs entiers 10min avec 40g de sucre glace. Tamiser les 100g de sucre glace avec la poudre d'amandes (pendant que les œufs doublent de volume car ça prend un peu de temps). Monter au bec d'oiseau les 50g de blancs. Verser le mélange sec (poudre d'amandes et sucre glace) sur les blancs, mélanger délicatement à la maryse, ajouter de la même manière le beurre fondu tempéré puis les œufs fouettés. Quand l'appareil est lisse et onctueux le verser dans le cadre et enfourner pendant environ 30 min, à vérifier.

Couper en carrés de 6.5cm de côté et puncher légèrement au pinceau. Après complet refroidissement poudrer de sucre glace.

