

Biscotti amandes, pistache et chocolat blanc, crème au Limoncello |

Recette pour 12 tapas

Description

Traditionnel biscuit sec italien accompagné d'une crème onctueuse au citron.

L'astuce du chef

La recette de crème au Limoncello sera bien meilleure si vous utilisez du jus de citron fraîchement pressé.

Ingrédients

Biscuit Biscotti

- 140 Gr Farine
- 40 Gr Poudre d'amande
- 1.50 Ml Poudre à pâte
- 1 Pincée(s) Sel
- 115 Gr Beurre pommade
- 130 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Oeuf
- 2.50 Ml Frangelico
- 70 Gr Amandes concassées
- 70 Gr Pistaches
- 95 Gr Chocolat blanc

Crème Limoncello

- 80 Ml Limoncello
- 230 Ml Eau
- 4 Unité(s) Jaune d'œuf
- 275 Gr Sucre
- 1 Zeste(s) Citron
- 35 Gr Fécule de maïs
- 25 Gr Beurre
- 200 Ml Jus de citron

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four à 325 F°**

Pâte à Biscotti

Blanchir le beurre avec le sucre, ajoutez les oeufs.

Mélangez les ingrédients secs (farine, poudre amande, poudre à pâte et sel).

Ajoutez ensuite les ingrédients secs, finalisez avec l'alcool, le chocolat blanc et les amandes concassées.

Divisez la pâte en quatre morceaux, réalisez des rouleaux d'environ 25 cm de long.

Placez-les sur une plaque à cuisson avec du papier parchemin, rentrez votre plaque dans le four.

Une première cuisson qui va durer 30 min.

Laissez tiédir, puis détaillez des morceaux de 2 cm et placez-les sur une plaque pour les cuire une deuxième fois durant 15 min supplémentaires suivant la coloration souhaitée.

Crème Limoncello

Dans une casserole, mettez tous les ingrédients sauf le beurre dans l'ordre de la recette.

Placez la casserole sur le feu et, avec l'aide d'un fouet, mélangez la crème de citron continuellement jusqu'à l'ébullition. Continuez la cuisson après l'ébullition pendant au moins 30 secondes. Passez la crème au citron dans un tamis au besoin, puis incorporez-y le beurre. Réservez-la au frigo, protégée par un papier film.

Présentation

Déposez la crème au Limoncello dans de petits ramequins et accompagnez le tout de vos Biscottis.

Bon appétit!