

Pain de Gênes aux amandes |

Recette pour 4 personnes

Description

Un biscuit gourmand et moelleux.

L'astuce du chef

Important de monter le dessert au dernier moment, le biscuit ne doit pas aller au frigo

Ingrédients

Pain de gènes

- 125 Gr Pâte d'amandes 36%
- 25 Gr Sucre
- 95 Gr Oeuf entier
- 15 Gr Farine
- 3 Gr Poudre à pâte
- 20 Ml Beurre fondu

Préparation

- Temps de préparation **35 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

Pain de gènes

Défaire la pâte d'amande en petits morceaux, ajoutez le sucre. Assurez-vous d'un bon mélange.

Ajoutez les oeufs un à un, faites bien mousser le mélange, cornez la cuve si nécessaire. Tamisez la farine et la poudre à pâte, incorporez-là à la maryse en pliant.

Finissez en incorporant le beurre fondu de la même manière.

Dans la plaque de cuisson, beurrez le fond, posez une feuille de cuisson, beurrez à nouveau. Versez le biscuit uniformément dans la plaque.

Laissez la plaque 5 à 8 minutes dehors avant de l'enfourner, comptez environ 20 minutes de cuisson.

Comptez 4 x la recette pour une petite plaque

Détaillez de beaux rectangles de biscuit de 8 cm de long sur 3 de large environ.

Bon appétit!