

# Biscuit Sicilien croquant et moelleux , amande, miel et citron - Version Atelier Virtuel

**Recette pour 2**

## **Description**

Saveur d'amande inoubliable, un peu de soleil dans la bouche.

## **L'astuce du chef**

Utilisez de la poudre d'amande de bonne qualité, ainsi qu'un bon citron (meyer) ou bio.

Assurez-vous de toujours tamiser le sucre glace ! Il est assurément la source de nombreux problèmes lors des mélanges (grumeaux).

## **Ingrédients**

### Biscuit

- 170 Gr Poudre d'amande
- 75 Gr Sucre glacé
- 1 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)
- 0.50 Cuil. à soupe Miel
- 0.50 Unité(s) Zeste(s) de citron

## **Préparation**

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **350 F°**

### Prévoir avant le cours vidéo

## **Ingrédients**

Assurez-vous que toutes vos pesés sont faites.

## **Matériels**

- 1 bol + 1 spatule en bois ou plastique
- 1 plaque à cuisson avec papier parchemin
- 2 linges propres

### Biscuit

Dans un bol ou saladier, versez la poudre d'amande (1 3/4 cup + 1.5 tbsp), le sucre glace *Tamisé*

(1/2 cup), les blancs d'oeuf, le miel et les zestes de citron.

Mélangez délicatement avec une spatule, continuez avec la main le mélange de manière à bien homogénéiser la pâte.

Saupoudrez la surface de votre plan de travail de sucre glace, déposez la boule pâte dessus. Réalisez un beau boudin uniforme (environ 3 à 4 cm de diamètre), taillez ensuite des tranches épaisses d'environ 1 cm.

Dans vos mains, réalisez des boules que vous allez aplatir pour former un disque, passez ce disque dans le sucre glace, sur toutes ses surfaces, tapotez-le pour faire tomber l'excédant.

Posez le biscuit sur la plaque avec papier cuisson, renouvelez l'opération avec toutes les tranches.

Enfournez pour environ 5 minutes à 170°C (350°F), baissez la température à 300°F (150°C) pendant 10 à 12 minutes.

**Bon appétit!**