



## BISKITS CACAO et CERISES AMARÉNA mode LVC

Des petits «biskits» savoureux que vous pourrez déguster par exemple avec une glace à la vanille ou un smoothie à la cerise amaréna ... et pour un goûter de vieux gourmands ?? gourmets ?? avec un «vrai» cacao avec du vrai lait

Préparation 10 minutes à un quart d'heure et .... 10 minutes à 1 quart d'heure de cuisson et pas difficile .Juste un peu long

### INGRÉDIENTS

4 oeufs entiers (note 1)	et	+ 4 blancs d'oeufs (note 1)
40 g de sucre semoule (note 2)	et	60 g de sucre glace ( note 2)
40 g de farine (s) (note 3)	et	100 grs de beurre frais fondu
100 g de poudre d'amandes (note 4)	et	4 grosses cuillère de «vrai» cacao(note 5)
des cerises «amarena» (note 6)	et	leur sirop + un peu de lait

### MÉTHODE :

Biscuit de base : préchauffez le four à 200°C (thermostat 6/7).

Mélangez le sucre glace (note 2) et les 2 œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.

Ajoutez la poudre d'amandes et la farine mélangées ainsi que la poudre de cacao «en pluie»;

Montez légèrement les 2 blancs en neige en ajoutant sur la fin le sucre semoule,

Ajoutez-les à la préparation aux amandes et mélangez délicatement. Peu à peu la pâte de granuleuse devient peu à peu uniforme

Tout va bien . Maintenant roulez votre pâte comme un gros boudin dans une feuille de papier cuisson et mettez le tout dans votre frigo

A partir d'au moins 6 / 8 heures vous sortez votre rouleau . Mais vous pouvez les garder au frigo dans un emballage hermétique plusieurs jours

Vous coupez en tranches que vous déposez sur du papier-cuisson sur une tôle. Dans tous les cas, pour faciliter le démoulage, vous pouvez «graisser» d'un coup de pinceau (ou de chiffon) imbibé de beurre fondu ou du corps gras de votre choix, le tout finement

Ne serrez pas trop vos biskits car ils vont gonfler



Faites un mélange de sirop de cerise + 1/3 de bon lait et passez une couche sur chaque petit gâteau .

Puis posez une cerise égouttée soigneusement de son jus et que vous coupez en deux de façon à mettre la «coupe à plat» sur chaque gâteau

Vous allez attendre quelques instants que le maximum de «jus» imbibe partiellement la pâte

**T.S.V.P --->>**

## CUISSON :

Et remettre un peu de votre mélange sur chaque gâteau :

Attendre un peu que le jus ne coule plus et éventuellement «pompez» l'excédent avec votre seringue à sauces

Enfournez pendant 10 minutes environ : surveillez car ça va vite pour «prendre un coup de soleil»



Mettez vos gants de LVC : ainsi vous ne risquez pas de vous brûler pour la suite des opérations

Dès que vous verrez qu'ils ont cessé de «gonfler» et qu'ils commencent à avoir «des joues roses sur fond noir», comme vous ne risquez pas de vous brûler, sortez-les et démoulez-les sur une «volette à pâtisserie» (ou une grille anti-adhésive) pour que la vapeur s'évacue et qu'ils «croûtent» juste à point

UN TRUC : Mais si vous souhaitez les garder plus longtemps il va falloir les «biscuiter».

Comme vous ne risquez plus de vous brûler, sortez la grille sur votre plan de travail (n'oubliez pas de refermer le four et de le garder chaud )

Vous attendez que les biscuits soient froids et lorsque c'est le cas vous renfournez votre plateau. Car c'est ça les «biscuits» et ici «biskits» : ça cuit deux fois!!

Cette méthode donne une cuisson plus «à coeur» et ça assure une meilleure conservation. Le stockage dans ce cas ?? Mettez-les dans des boîtes hermétiques que

**Lorsqu'ils sont parfaitement froids et durs ,**

Si vos biscuits n'étaient pas assez secs, ils deviendraient mous, et même ils risqueraient de moisir et de devenir immangeables ... Remarquez, je n'ai aucune inquiétude vous allez les manger si vite qu'ils n'auront pas le temps de s'abîmer !!

## UTILISATIONS :

Je vous propose assiette avec un aux pommes bien quenelle de mousse au anglaise à la vanille ...

Vous pouvez ajouter «amarena» pour un papilles

ou

bêtement pour un gourmets» avec un l'ancienne



de les servir dans une morceau d'omelette chaude, une grosse chocolat et une belle

quelques cerises festival pour les

gouter de «vieux vrai chocolat chaud à

**T.S.V.P --->>**

## NOTES TECHNIQUES

(note 1) Les oeufs sont plus ou moins gros . Ici il s'agit d'oeufs moyens/gros mais à vous de décider : votre pâte à biscuit sera elle + ou - molle et vos biscuits + ou - durs

(note 2) Les «sans gluten» ne peuvent pas se servir de sucre glace qui contient des adjuvants (extraits de blé) pour conserver la pulvérisation du produit . Donc , pour vous, et pour ceux qui n'ont pas de sucre glace dans le placard , sortez vos moulins de LVC et pulvériser finement du sucre en poudre ... et ça marchera très bien **ET évidemment** une farine «sans gluten» Dans ce cas utilisez pour moitié de la farine de chataigne : un chef d'oeuvre !!!

(note 3) Les farines : la classique de blé (et les «sans gluten» pourront utiliser leur farine à eux sans problème). Mais tous vous pourrez aussi utiliser des farines différentes pourvu que ce soit un «grammage» très très fin . Avec de la farine de chataigne , voir de riz ou de la maïzena dans un mélange de base de farine classique : vous serez très favorablement impressionné(e) par la différence des résultats obtenus,

(note 4) Si vous n'avez pas de poudre d'amandes, vous pouvez soit monder des amandes et les mettre en poudre (attention pas trop longtemps le moulin : ça chauffe et l'huile sort de l'amande!!)

Vous pouvez avec des amandes décortiquées, les mettre un petit moment dans une tôle sous le grill du four. Laissez-les refroidir et passez-les au mixer rapidement : la poudre est forcément plus colorée mais son parfum est également renforcé par ce début de «torréfaction »

(note 5) Du vrai cacao ... désolée le meilleur actuellement ( bien que le goût de l'ancien était plus fort et plus fin) seul le «Van Houtten» est utilisable . Je précise (ce que j'ai déjà dit ailleurs), que je n'ai pas d'actions dans cette société et que je préférerais en trouver chez un fabricant local ... mais je n'ai jamais vu de cabosses pousser sur les arbres du jardin du «vieux hibou» ... et je ne saurais jamais en faire ni l'écabossage, ni la torréfaction, ni le conchage ... alors je me dis que ce que je trouve est mieux que les ersatz au «goût de chocolat»

(note 6) Les cerises «amaréna», une spécialité italienne sont des cerises «amères» devenues introuvables en France où ici on les appelait les «guins». On trouvait dans le temps en Provence des merises «confites» dans le sucre mais on les cuisait alors en 5 bains et avec séchages entre chaque bain . Les «amaréna» que vous trouverez en bocaux baignent dans leur troisième (voir éventuellement leur 4eme) bain de sirop

## NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les "sans sel", il n'y en a pas T V B

Pour les "sans sucre" désolée c'est pour vous de la dynamite (sucre et farine !! on frise les 58 % d'hydrates de carbone ). Je crois que ~~ça n'est vraiment pas pour vous,~~ revoyez vos calculs du jour ... et au pire, prévoir la pharmacie ... Un truc : faites des tout petits «biskits» ... et vous n'en «dégustez» que juste un petit de temps en temps

Pour les "sans gras", les amandes comptent dans les 35 à 40 % de lipides, le beurre ...80 à 85 % . On tourne donc autour de 45 à 50 % de lipides dans le produit fini. C'est pas neutre. Á vous de peser ce que vous allez « raisonnablement » déguster et voyez de près votre « quota autorisé » du jour ....

Pour les "sans gluten" n'utilisez que de la farine «sans gluten», voir vos «farines» à vous (farine de maïs, de sarrasin, de seigle, de lentille, etc...) selon vos goûts et revoyez la note technique 2 : la farine de chataigne : c'est délicieux ,. Mais attention à pulvériser très très finement . Mais ainsi vous respecterez votre régime sans problème Je sais c'est pas pareil ...

mais vous connaissez ma formule :

**ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A**