

Biscottini au Poivre Amandes et Noisettes

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 35 + 35 minutes
Repos : 1 nuit



Pour environ 110 pièces :

- 2 CC de poivre noir en grains
- 2 blancs œufs
- 90 g de sucre semoule
- 90 g de farine
- 1 pincé de gingembre moulu
- 1 pincé de cannelle moule
- 50 g d'amandes
- 100 g de noisettes

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez votre moule 4 Quarts (FP 2349) sur la plaque perforée.

Écrasez légèrement les graines de poivre avec le dos d'une cuillère ou au pilon dans un mortier.

Battez les blancs d'œufs et le sucre au fouet électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devient épais. Tamisez la farine, le gingembre et la cannelle et incorporez les blancs œufs, ainsi que les amandes, noisettes et le poivre concassé.

Versez la préparation dans deux empreintes du moule 4 Quart (ou un moule à Cake) et faites cuire 30 à 35 minutes. Laissez refroidir dans le moule pendant au moins 3 heures, puis démoulez les sur une planche. Enveloppez-les dans du papier alu et ne les tranchez que le lendemain.

Avec un couteau à dents (ou une trancheuse électrique si vous avez), coupez des tranches de 3 mm. Disposez-les sur une toile de cuisson (Silpat ou Silpain) en une seule couche et faites cuire au four 25 à 35 minutes à 150°C. Laissez refroidir complètement avant de servir.

Source : Apéros (Finger Food-Toasts-Dips, Edition Marabout)