



Cuisine et
dépendances

Gâteau moelleux aux biscuits roses de Reims



J'ai profité d'un reste de poudre de biscuits roses de Reims (made in la biscuiterie Fossier à Reims) pour tester cette recette extraite du blog [Le Sens du goût](#). C'était aussi l'occasion de tester les colorants alimentaires achetés chez Cultura : que du Naturel ! En tout cas c'est ce qu'ils disent : le rouge est de la poudre de betterave, le vert de la chlorophylle et le jaune du curcumin. Pour les doses, je patine encore un peu : j'ai mis l'équivalent d'une pointe de couteau et cela n'a que très peu coloré. Affaire à suivre...

Ingrédients (pour un moule à manqué de 20 cm de diamètre) :

- 100 g de poudre de biscuits roses de Reims (ou une douzaine de biscuits réduits en poudre)
- 3 œufs
- 1 cuil à soupe de purée d'amandes (je l'ai remplacé par 25 g de pâte d'amande fondue)
- 70 g de sucre blanc
- 70 g de beurre (j'ai mis de la margarine allégée)
- zestes de citron

- facultatif : colorant rouge

Préparation :

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Clarifier les œufs. Fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange blanchi mousseux. Incorporer la purée d'amandes.

Faire fondre le beurre avec le zeste de citron. Incorporer le beurre fondu au mélange œuf-sucre puis la poudre de biscuits (et le colorant).

Fouetter les blancs en neige avec une pincée de sel ou quelques gouttes de jus de citron. Pour les monter facilement, il est conseillé de prendre des œufs à t° ambiante.

Incorporer les blancs d'œuf à la pâte ; pour cela, j'ai ma technique très "perso" : plutôt que de les incorporer "délicatement" en soulevant la masse, je fouette la pâte avec les blancs en neige, quelques secondes suffisent pour homogénéiser l'ensemble et les blancs ne retombent pas. Après, c'est à vous de voir !

Verser dans un moule à manqué.

Enfourner et laisser cuire une trentaine de minutes.

Laisser tiédir et démouler.

On peut éventuellement le saupoudrer d'un peu de sucre glace.

Le 27 Août 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/08/27/index.html>