

LE BISCUIT AMANDE CITRON VERT (PAIN DE GÊNES) DE JOHAN MARTIN

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/biscuit-citron-vert-amande/>

Un Biscuit pour entremets, moelleux et ultra savoureux

Chef : Johan Martin

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Biscuit À Entremets, Biscuit Citron Vert, Pain De Gênes

Ingrédients

Pour un biscuit de 20 cm de diamètre, 3 cm d'épaisseur, ou un carré de 18 cm de côté

200 grammes de Pâte d'amandes Pour la recette, voir ICI

190 grammes d'Oeufs ou 3,8 Oeufs

45 grammes de Farine

3 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

65 grammes de Beurre

3 Zestes de Citron Vert

*En option

Quelques gouttes de Colorant alimentaire Vert et Jaune

Pour un biscuit de 20 cm de diamètre, 2 cm d'épaisseur

133,3 grammes de Pâte d'amandes Pour la recette, voir ICI

126,6 grammes d'Oeufs ou 2,5 Oeufs

30 grammes de Farine

2 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

43,3 grammes de Beurre

2 Zestes de Citron Vert

*En option

Quelques gouttes de Colorant alimentaire Vert et Jaune

Pour un biscuit de 16 cm de diamètre, 3 cm d'épaisseur, ou un carré de 14 cm de côté

128 grammes de Pâte d'amandes Pour la recette, voir ICI

121,6 grammes d'Oeufs ou 2,4 Oeufs

28,8 grammes de Farine

1,9 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

LE BISCUIT AMANDE CITRON VERT (PAIN DE GÊNES) DE JOHAN MARTIN

41,6 grammes de Beurre

1,9 Zestes de Citron Vert

*En option

Quelques gouttes de Colorant alimentaire Vert et Jaune

Pour un biscuit de 16 cm de diamètre, 2 cm d'épaisseur

85,3 grammes de Pâte d'amandes Pour la recette, voir ICI

81 grammes d'Oeufs ou 1,6 Oeufs

19,2 grammes de Farine

1,2 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

27,7 grammes de Beurre

1,2 Zestes de Citron Vert

*En option

Quelques gouttes de Colorant alimentaire Vert et Jaune

Pour un biscuit de 18 cm de diamètre, 3 cm d'épaisseur, ou un carré de 16 cm de côté

162 grammes de Pâte d'amandes Pour la recette, voir ICI

153,9 grammes d'Oeufs ou 3 Oeufs

36,4 grammes de Farine

2,4 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

52,6 grammes de Beurre

2,4 Zestes de Citron Vert

*En option

Quelques gouttes de Colorant alimentaire Vert et Jaune

Pour un biscuit de 22 cm de diamètre, 3 cm d'épaisseur, ou un carré de 19 cm de côté

242 grammes de Pâte d'amandes Pour la recette, voir ICI

229,9 grammes d'Oeufs ou 4,5 Oeufs

54,4 grammes de Farine

3,6 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

78,6 grammes de Beurre

3,6 Zestes de Citron Vert

*En option

Quelques gouttes de Colorant alimentaire Vert et Jaune

Instructions

1. Pour préparer la Pâte d'amandes (200 g), un conseil est de laisser à température ambiante pendant 15 minutes minimum. Si la pâte n'est toujours pas "molle", ramollir quelques secondes au micro-ondes

LE BISCUIT AMANDE CITRON VERT (PAIN DE GÊNES) DE JOHAN MARTIN

2. Verser dans un robot à lame ('robot coupe'), y verser les Oeufs (190 g ou 3,8 Oeufs)
3. Faire tourner la lame jusqu'à obtention d'une pâte homogène
4. Verser dans un grand bol propre
5. Mélanger la Farine (45 g) et la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (3 g) dans un bol séparément
6. Tamiser ce mélange au dessus du grand bol
7. Mélanger
8. Faire fondre le Beurre (65 g)
9. Verser et mélanger
10. Prélever les Zestes de Citron Vert (3), comme vous le savez, mon instrument préféré à cet effet est une microplane
11. Mélanger
12. En option (Johan Martin ne le fait pas), on peut ajouter quelques gouttes de Colorant alimentaire
13. Verser dans un moule aux dimensions désirées
14. J'aime cuire dans des moules en silicone, cela préserve mieux l'humidité du biscuit. Si vous utilisez un moule en métal traditionnel type "moule à manqué", il faudra chemiser (beurre et farine ou Bombe de Graisse Alimentaire (spray))
15. Etaler avec une cuillère ou à l'aide d'une spatule coudée

Cuisson

16. Enfourner au four préchauffé à 175 C (Thermostat 6) pendant environ 15 minutes
17. Faire le test du couteau pour s'assurer que le biscuit est cuit à la sortie du four
18. Démouler après 1 minute, et faire refroidir sur une grille (ce qui permet d'éviter que le biscuit ramollisse)
19. Si vous n'utilisez pas le biscuit tout de suite, il vaut mieux l'envelopper de film alimentaire étirable