

# LE BISCUIT AMANDE DE THIERRY BAMAS

## La Recette

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

Un biscuit pour entremets simple et délicieux !

Chef : Thierry Bamas

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Biscuit À Entremets, Biscuit Épais,

## Ingrédients

### Pour 1 biscuit de 18 cm de diamètre

45 grammes de Sucre

107 grammes d'Oeufs ou 2,1 Oeufs

28 grammes de Sucre Inverti On peut remplacer avec du miel

45 grammes de Crème Liquide Entière 4,09 Centilitres/40,91 Millilitres

28 grammes d'Huile de pépins de raisins 2,8 Centilitres/28 Millilitres

45 grammes de Farine

40 grammes de Poudre d'amandes

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

1 gramme de Sel

### Pour 1 biscuit de 20 cm de diamètre

55,5 grammes de Sucre

132 grammes d'Oeufs ou 2,6 Oeufs

34,5 grammes de Sucre Inverti On peut remplacer avec du miel

55,5 grammes de Crème Liquide Entière 5,05 Centilitres/50,45 Millilitres

34,5 grammes d'Huile de pépins de raisins 3,45 Centilitres/34,5 Millilitres

55,5 grammes de Farine

49,3 grammes de Poudre d'amandes

3,7 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

1,2 grammes de Sel

### Pour 1 biscuit de 22 cm de diamètre

67,2 grammes de Sucre

159,8 grammes d'Oeufs ou 3,1 Oeufs

41,8 grammes de Sucre Inverti On peut remplacer avec du miel

## LE BISCUIT AMANDE DE THIERRY BAMAS

67,2 grammes de Crème Liquide Entière 6,11 Centilitres/61,09 Millilitres  
41,8 grammes d'Huile de pépins de raisins 4,18 Centilitres/41,8 Millilitres  
67,2 grammes de Farine  
59,7 grammes de Poudre d'amandes  
4,4 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)  
1,4 grammes de Sel

### **Pour 1 biscuit de 24 cm de diamètre**

80 grammes de Sucre  
190,2 grammes d'Oeufs ou 3,8 Oeufs  
49,7 grammes de Sucre Inverti On peut remplacer avec du miel  
80 grammes de Crème Liquide Entière 7,27 Centilitres/72,73 Millilitres  
49,7 grammes d'Huile de pépins de raisins 4,97 Centilitres/49,7 Millilitres  
80 grammes de Farine  
71,1 grammes de Poudre d'amandes  
5,3 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)  
1,7 grammes de Sel

## Instructions

1. Commencer par fouetter dans un bol le Sucre (45 g) et les Oeufs (107 g ou 2,1 Oeufs)
2. Ajouter le Sucre Inverti (28 g) et fouetter. On peut remplacer par du miel, ce que j'ai fait !
3. Ajouter la Crème Liquide Entière (45 g ou 4,09 Centilitres/40,91 Millilitres) et l'Huile de pépins de raisins (28 g ou 2,8 Centilitres/28 Millilitres), mélanger
4. Tamiser au dessus du bol : la Farine (45 g), la Poudre d'amandes (40 g), la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (3 g) et le Sel (1 g)
5. Mélanger à l' aide d' un fouet à main
6. J'utilise un moule en métal. Vous pouvez prendre du silicone
7. Pensez à chemiser le moule en métal : avec du beurre et de la farine, ou avec une Bombe de Graisse Alimentaire (spray)
8. Enfourner au four préchauffé à 185 C (Thermostat 6) pendant environ 30/40 minutes
9. Faire le test du couteau : la pointe doit ressortir humide mais sans trainée de pâte
10. Démouler aussitôt sur une grille
11. Une fois le biscuit refroidi, filmer au contact avec un film alimentaire étirable
12. Réserver au frais

### **La découpe de tranches**

13. Une astuce : Laisser une nuit au frais permet de mieux découper des tranches : la découpe sera plus nette
14. On a souvent besoin de découper des tranches parfaitement droites (ca se voit sinon à la découpe du gateau !)

## **LE BISCUIT AMANDE DE THIERRY BAMAS**

15. Il y a une technique, voir la page ICI