

La douceur du chocolat blanc apporte une note voluptueuse à la frangipane. Avec la frangipane au chocolat blanc le goût est subtil et doux, presque tendre. Les gens vous diront que votre frangipane est incroyable, sans pouvoir mettre le doigt sur le petit goût en plus.

Une fois que vous aurez prononcé les 2 mots révélateurs CHOCOLAT BLANC tout le monde dira mais bien sûr !

Ne changer pas la recette ni la méthode. IL FAUT battre les blancs et ajouter la farine car l'équilibre de la garniture est divin mais fragile. Ne changer rien, croyez moi sur parole !

INGREDIENTS :

- 2 cercles de pâte feuilletée pur beurre
- 4 œufs moyens ou gros mais surtout PAS petits
- 1 CAS bombée de farine
- 200 gr de poudre d'amande blanche
- 200 gr de sucre en poudre
- 150 gr de chocolat blanc ou de Candy Melt blanc pour un goût vanillé.
- 100 gr de beurre mou
- Quelques amandes effilées et du sucre perlé pour la déco si vous le désirez
- Fouet électrique

RECETTE :

- Préchauffer le four à 200°C
- Séparer les blancs et les jaunes d'œufs.
- Battre le beurre et le sucre au fouet électrique avec les fouets à blancs d'œufs (important) pour obtenir un mélange épais, pâle et crémeux.
- Ajouter les jaunes un à la fois et continuer à battre (comme pour une mayonnaise).
- Ajouter la farine et les 200 gr d'amande blanche en poudre et fouetter. (ce sera épais).
- Fondre le chocolat (moi c'est 2 min à 30% au micro onde) 💡 *Voire en bas de page.*
- Bien mélanger le chocolat et quand il est lisse verser sur la frangipane et bien mélanger, il doit être intimement lié à la frangipane pour ne pas séparer à la cuisson.
- Battre les blancs en neige souple et ferme, garder 1 Cuillère à café de blanc.
- Incorporer le reste des blancs en neige à la frangipane au chocolat blanc..
- Poser un cercle de pâte sur une plaque à four en gardant le papier de cuisson dessous.
- Répartir la frangipane qui sera bien ferme, en laissant un bord autour et insérer la fève.
- Poser le second cercle de pâte dessus et bien presser les bords.

- Bien aplatir la pâte sur la frangipane pour éviter une poche d'air sur le dessus.
- Décorer avec la pointe d'un couteau , je fait des sillons c'est facile et joli.
- Découper le surplus de pâte sur le tour. ne pas couper dans la frangipane.
- Badigeonner de la CAC de blanc d'oeuf restant en le lissant sur la pâte avec la main.
- Si vous voulez parsemer d'amande et de sucre perlé.
- Cuire environ 20 minutes suivant les fours.
- Absolument délicieuse même froide!

💡ASTUCE : Bien mélanger le chocolat fondu, le mieux c'est de le mettre dans un bol en porcelaine et d'arrêter la fonte quand il y a encore des morceaux et de terminer la fonte en remuant avec une cuillère à café en utilisant la chaleur résiduelle du bol et du chocolat pour fondre le reste des morceaux. Cela évite de surchauffer le chocolat blanc qui peut brûler ou figer facilement.

CESTMAMANQUILAFAIT.COM