



BISCUIT DE SAVOIE MI-CHOCOLAT

INGRÉDIENTS.....

Afin d'obtenir +/- 12 bocalux d'une contenance de 250 ml, il faut :

- 12 œufs
- 300 gr de sucre cristallisé
- 300 gr de farine
- 100 gr de chocolat noir
- 1 pincée de sel
- Huile d'olive ou beurre

TEMPS ET TEMPÉRATURE



48

ETAPES.....

1. Séparer soigneusement les blancs des jaunes d'œufs.
2. Battre les jaunes avec les 2/3 du sucre (= blanchir les oeufs).
3. Monter délicatement les blancs en neige avec une pincée de sel et le reste du sucre (ils doivent être bien fermes et d'un aspect brillant).
4. Tamiser la farine et l'incorporer au mélange jaune/sucre, Homogénéiser la préparation avec précaution.
5. Faire fondre le chocolat noir, idéalement au bain-marie, et le laisser refroidir ensuite.
6. Incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation.
7. Séparer la pâte obtenue en deux parts égales. Incorporer le chocolat fondu et refroidi dans l'une des parts.
8. Graisser les bocalux à l'aide d'un peu d'huile d'olive ou de beurre. Fariner les bords et le fond pour éviter au biscuit de coller aux bocalux.
9. Verser la pâte dans les bocalux jusqu'à la mi-hauteur en alternant une moitié chocolat et une moitié nature.

Pour la cuisson, il y a 2 méthodes :

- Cuire et pasteuriser en même temps pendant 90 minutes à 100°C
- Précuire au four 20 minutes à 180°C (sans le couvercle) puis pasteuriser 30 minutes à 100°C.