

Fiche

Recette

par Bruno Merial

Le Biscuit du Pays de Sault

S
Savéus
Pyrénées Audoises

8 personnes

Ingrédients

Pomme de terre du
Pays de Sault 200gr
Amandes en poudre
400gr
Sucre en poudre 350gr
Jaune d'œuf 1 unité
Zeste de citron 1/2 unité
Amandes effilées 250gr
Oeuf entier 1 unité

Progression de la recette

Cuire les pommes de terre en robe des champs, une fois cuites les peler et les écraser.

Mélanger la chair de pommes de terre avec le sucre, ajouter le jaune d'œuf, la poudre d'amande et le zeste d'un citron.

Bien mélanger le tout et laisser reposer au frigo 20mn.

Former des petites boules, passer les dans l'œuf battu et ensuite rouler les dans les amandes effilées.

Dresser les boules sur une plaque beurrée et farinée, cuire au four thermostat 7 ou 8 pendant 10mn.

S
Savéus
Pyrénées Audoises