

Biscuit Joconde
4 plaques



1. 1000 g de Financier ancel
280 g de beurre fondu
400 g de jaunes d'œufs
600 g de blancs d'œufs

Dans une cuve de batteur, mélanger la préparation pour Financier, le beurre fondu et les jaunes d'œufs 2 min à vitesse maximale. Monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer en deux fois au premier mélange.

Etaler uniformément la masse sur 4 plaques recouvertes de papier cuisson. Cuire environ 8 min à 180°C en four ventilé ou 10 min à 200°C en four à sole.