

Recette proposée par **Thomas Marie**  
pour 17 biscuits de Savoie

## Ingédients

Farine T45	175 g
Fécule de pomme de terre	125 g
Jaunes d'œufs	225 g
Sucre semoule	400 g
Blancs d'œufs	400 g
Sucre semoule	100 g

## Garniture

Pommes Granny Smith	4
Beurre	120 g
Cassonade	80 g
Étoiles de badiane	12

## Pour les moules

Beurre	QS
Farine T55	100 g
Sucre cristal	150 g

## Finition

Amandes effilées	QS
Sucre glace	QS

- Éplucher et couper les pommes en petits quartiers.
- Les faire cuire en papillote avec le beurre, la cassonade et la badiane, 10 minutes à 200°C.

## Méthode

- Tamiser la farine et la fécule.
- Blanchir les jaunes d'œufs avec 400 g de sucre.
- Ajouter la farine et la fécule tamisées.
- Monter les blancs et les serrer avec 100 g de sucre.
- Mélanger les 2 appareils.
- Beurrer les moules à pain de mie de 18 cm x 9 cm.
- Les chemiser avec le mélange farine sucre cristal.
- Garnir les moules avec 80 g d'appareil.
- Poser sur le dessus 4 morceaux de pommes par moule.
- Parsemer d'amandes effilées et saupoudrer de sucre glace.
- Faire cuire à 180 °C, 25 minutes.
- Laisser ressuer sur une grille.

Retrouvez  
d'autres recettes INBP  
sur [www.cannelle.com](http://www.cannelle.com)





# INBP

Institut National de la Boulangerie Pâtisserie

accompagnement

formation

conseil

information



**Thomas Marie MOF**  
formateur INBP, anime toute l'année :

Thomas Marie  
06 60 36 13 11

- Des journées collectives de formation partout en France.
- Des formations directement dans les entreprises.
- Des stages à l'INBP de Rouen :

Du 17 au 19 nov. 2008 "Viennoiseries et tartes boulangères sucrées"  
Du 1er au 12 déc. 2008 "Initiation/Recyclage en boulangerie"

Renseignements :  
Véronique Guellier  
au 02 35 58 17 81

[www.inbp.com](http://www.inbp.com)

150, boulevard de l'Europe - B.P. 1032  
76171 Rouen cedex 1  
Tél. : 02 35 58 17 77 - Fax : 02 35 58 17 86  
E-mail : [bal@inbp.com](mailto:bal@inbp.com)

# INBP

Institut National de la Boulangerie Pâtisserie