

# Biscuits façon Pim's

(Pour 12 Pim's)

## Pour la génoise

- 4 oeufs
- 70g sucre (la recette originale prévoit 120g)
- 120g de farine tamisée + Pour les ramequins
- Une noisette de beurre pour graisser les ramequins

## Pour le nappage

- 250g de chocolat noir
- De la confiture ou de la marmelade

Beurrer et fariner 6 petits ramequins (6cm de diamètre) et réserver les au frais.

Pré-chauffer le four à 180°C

Mélanger dans un cul de poule les œufs entiers avec le sucre. Disposer le cul de poule sur un bain-marie et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse et/ou triple de volume (environ 10-15 minutes à la main et 5-10 minutes au batteur électrique)

Retirer la préparation du bain-marie et continuer à battre jusqu'à complet refroidissement.

Incorporer délicatement la farine tamisée à l'aide d'une spatule en évitant de faire retomber la préparation.

Verser la pâte dans les ramequins (remplis au 3/4) et cuire à four pendant 15-20 minutes.

Retirer du four, laisser refroidir complètement avant de démouler puis trancher la génoise (environ 1/2cm d'épaisseur) en faisant un nombre pair de tranche.

Étaler une couche généreuse de confiture ou marmelade sur une tranche de génoise, puis refermer avec une autre tranche. Répéter l'action avec l'ensemble des tranches.

Disposer les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Faire fondre à feu doux dans une petite casserole le chocolat et l'étaler délicatement à l'aide d'une spatule fine sur les biscuits.

Laisser le nappage refroidir et durcir avant de déguster.