



Torah-Box.com

j u d a ï s m e e n t r e f e m m e s

RECETTES DU MONDE : L'ITALIE – BOCCA DI DAMA



La communauté juive de Livourne a beaucoup influencé la gastronomie Italienne. Notamment ce délicieux biscuit « Bocca di Dama » que l'on mangeait pour casser le jeûne de Yom Kippour à l'époque et qui s'est étendu au reste de l'Italie. Cette recette a d'ailleurs traversé la méditerranée, puisqu'on retrouve ce biscuit en Tunisie, où la communauté Livournaise était très présente, et où on l'appelle Bouscoutou.

LA RECETTE

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

- 6 œufs vérifiés et séparés
- 3 jaunes d'œufs vérifiés
- 1 verre de sucre
- 125g d'amandes en poudre
- Le zeste d'un citron râpé
- Quelques gouttes d'extrait d'amandes amères
- 80g de farine tamisée
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- (Facultatif : 2 cuillères de fleur d'oranger)



RÉALISATION

Faites blanchir les 9 jaunes d'œufs avec le sucre au batteur électrique. Ajoutez les amandes, l'extrait d'amandes amères, le zeste de citron et le sel, et battez de nouveau. Incorporez ensuite progressivement la farine et la levure. Dans un grand bol, montez les blancs en neige bien fermes.

Incorporez ensuite les blancs à la pâte, en faisant bien attention à ne pas casser les blancs.

Mettez-les dans un moule à gâteau en silicone ou un moule traditionnel préalablement huilé et enfournez à 190C pendant 30-40 min. Vérifiez à l'aide d'un cure-dent si le gâteau est bien cuit. Laissez-le refroidir et démoulez-le.

Bon appétit !