Moelleux aux biscuits roses de Reims

J'ai trouvé cette recette de moelleux aux biscuits roses de Reims vraiment originale. Cela faisait un moment que je n'avais pas acheté le magazine Cuisine Actuelle mais l'autre jour à la gare, mon œil a été attiré par l'un des titres « Nos villes gourmandes: Rouen. Étape 3 ». Malheureusement les recettes rouennaises sont un peu trop longues pour ce blog. Comme j'avais toujours voulu goûter les biscuits roses de Reims, je me suis laissée tenter par cette recette:

Pour 4 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 20 min

12 biscuits roses de Reims; 3 œufs; 70g de beurre mou; 150g de sucre en poudre; 1 c. à c. de sucre glace; 60g de poudre d'amandes; 1 c. à c. de vanille liquide; colorant alimentaire rouge (facultatif)

Préchauffez le four à 180°C (th.6). Mixez les biscuits pour les réduire en poudre. Réservez-les.

Versez les jaunes d'œufs dans un saladier et réservez les blancs d'œufs dans un bol.
Battez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre. Ajoutez la poudre de biscuits, le beurre, la poudre d'amandes, la vanille liquide et quelques gouttes de colorant pour bien renforcer la couleur rose.

Fouettez les blancs d'œufs en neige ferme.
Procédez en trois fois pour les ajouter à la pâte: mélangez sans précaution le premier tiers des blancs en neige. Incorporez tout doucement les deux autres tiers en soulevant tout doucement la masse.

Versez dans un moule antiadhésif. Faites cuire 20 minutes au four.
Démoulez sur un plat et laissez refroidir.

Parsemez de sucre glace puis servez.