**Biscuit de Noël**

**10 œufs**  
**250 g de sucre**  
**250 g de farine pâtissière**  
**50 g de poudre d'amandes**  
**50 g de sucre raffiné**

**15 g d'amidon**  
**zeste d'orange râpé**  
**sucre glace**  
**cacao en poudre**  
**crème fraîche**  
**décoration de Noël**

Fouettez les 10 œufs avec 250 g de sucre dans le robot de cuisine pendant dix minutes. Mélangez avec 250 g de farine à pâtisserie, 50 g de poudre d'amande mélangée à 50 g de sucre fin, 15 g d'amidon (type fécule de maïs) et le zeste d'une orange non pulvérisée.

Versez la pâte dans un moule beurré et fariné. Mettez-le dans un four préchauffé à 190°C pendant 25 minutes.

Laissez refroidir et versez ensuite le biscuit sur un plateau. Décorez avec du sucre glace, ou dans une présentation de Noël plus festive avec de la crème fouettée, du cacao en poudre et toutes sortes de décorations de Noël pour les pâtisseries.