



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 20 mn

BISCUIT CUILLERE

INGREDIENTS:

4 jaunes
4 blancs
120 g de sucre en poudre
120 g de farine

METHODE :

Le biscuit cuillère sera présent dans certains gâteaux, soit à l'intérieur sous forme ronde, soit autour, en bande large de 3 à 5 cm environ.

Commencez par clarifier les œufs afin de récupérer les jaunes et les blancs séparément.

Mettez les blancs dans un saladier, puis faites les monter au batteur électrique. Lorsque les blancs sont aux trois quarts montés, ajoutez le sucre graduellement (en 3 ou 4 fois) afin de les meringués. Au final les blancs sont fermes tout en étant légèrement brillant d'aspect.

Mélangez les jaunes à l'aide d'un fouet, pour qu'ils soient bien souple, puis ajoutez les délicatement aux blancs meringués à l'aide d'une cuillère en bois.

Tamisez la farine, et ajoutez-la au mélange blancs meringués et jaunes, en remuant délicatement pour garder un maximum de volume à cette préparation.

Dressez à l'aide d'une poche et d'une douille unie de taille moyenne, sur une feuille ou deux de papier sulfurisé, mais avant, préchauffez votre four à 200 / 210 °C

(Thermostat 7) pendant 10 minutes.

Le biscuit cuillère sera soit de forme ronde correspondant à la taille du cercle ou du gâteau que vous souhaitez faire, pour cela partez du centre du cercle et formez un escargot jusqu'à atteindre la taille désirée, soit en forme de bande de 4 à 5 centimètres, que vous formerez en dressant de petits bâtonnets droits ou en oblique, les uns à côté des autres.

Enfournez le biscuit cuillère dans le four préchauffé, et laissez le cuire pendant 15 minutes environ. Surveillez régulièrement la cuisson, et ne laissez pas votre biscuit prendre trop de couleurs (Voir « Cuisson » dans la rubrique « Conseils »).

Le biscuit est terminé, il vous appartient maintenant de lui donner « vie » dans une de vos nombreuses pâtisseries !