

Biscuit à la cuiller

La recette pour une trentaine:

- ◊ 5 jaunes d'œufs
- ◊ 250g de blanc d'œufs (peser de façon précise!!)
- ◊ 125g de sucre
- ◊ 125g de farine
- ◊ 100g de sucre glace
- ◊ 50g de chocolat noir de couverture

PREPARATION DES BISCUITS A LA CUILLER

Battre les jaunes pendant 5 min avec 90g de sucre afin de les blanchir. Ajouter la farine et mélanger.

Monter les blancs en neige et les serrer avec les 35g de sucre restant.

Incorporer délicatement à l'aide d'une maryse les blancs en neige au mélange précédent.

Remplir une poche à douille lisse et dresser les biscuits sur une plaque munie d'une feuille de papier sulfurisée.

Saupoudrer de sucre glace et enfourner pendant 15 min à 180°C.

Laisser refroidir les biscuits sur une grille avant de les utiliser.

Faire fondre le chocolat au bain-marie et plonger la partie plate des biscuits dedans. Laisser sécher à l'air libre pendant 1 h minimum avant utilisation.