

Cigarettes russes

Beurre pommade : 200 g
Sucre glace : 250 g
Blancs d'œuf tempérés : 210 g (environ 6 œufs).
Farine T55 tamisée : 200 g
Sucre semoule : 25 g
Poudre d'amande : 25 g
Vanille liquide : un trait

Préchauffer le four à 230 °C

Préparer une plaque graissée. *Il faut que la plaque soit froide.*

Verser le sucre glace sur le beurre et « crémier » (mélanger énergiquement) l'ensemble

Incorporer les blancs d'œufs, puis mélanger de façon à rendre l'ensemble bien homogène

Terminer en ajoutant le sucre semoule, la poudre d'amande et la farine tamisée, ainsi que la vanille. Bien homogénéiser.

Remplir la poche et déposer des noisettes de pâte sur la plaque (ne pas en faire trop à la fois pour pouvoir « gérer » en fin de cuisson. On peut utiliser la pâte en plusieurs fois). Etaler ces noisettes de pâte avec le dos d'une cuillère pour former des cercles, sans que l'on puisse voir la plaque au travers.

Cuisson 5 à 6 mn (quand les bords colorent, c'est cuit). Décoller les ronds de pâte, un à un, avec une spatule, dès la sortie du four, et enrouler immédiatement sur une tige métallique. Bien appuyer en roulant pour que ça ne se déroule pas. Il faut aller vite tant que la pâte est chaude. Si les cigarettes deviennent cassantes les repasser au four quelques instants.

Une fois refroidies, on peut (facultatif) recouvrir de chocolat (chocolat de couverture noir « mis au point » au Mycryo) une extrémité des cigarettes russes. On peut aussi les garnir d'un peu de praliné, etc.....

Stocker les cigarettes russes dans une boîte bien hermétique (en fer si possible). Les cigarettes peuvent se conserver une quinzaine de jours, mais attention, elles craignent l'humidité.
