

BISCUIT CUILLERE

-8 blancs d'œuf

-8 jaunes d'œuf

-1 œuf entier

-200 g de sucre

-200 g de farine tamisée (on peut réaliser des biscuits à la cuillère au chocolat, en remplaçant les 200 g de farine par 175 g de farine et 25 g de poudre de cacao tamisés ensemble)

-Quelques gouttes de vanille liquide

-Sucre glace pour saupoudrer le biscuit avant cuisson

Blanchir (au fouet) les jaunes avec la moitié (100 g) du sucre (fouetter immédiatement pour que le sucre ne « cuise » pas les jaunes). Quand le mélange est assez « mousseux », ajouter l'œuf entier, puis continuer de battre jusqu'à ce que le mélange ait blanchi. Incorporer quelques gouttes de vanille liquide.

Battre les blancs en neige en ajoutant progressivement le sucre restant (100 g) pour les raffermir.

Incorporer **délicatement** (pour ne pas faire retomber les blancs) le mélange blanchi « jaunes + sucre + œuf » aux blancs montés et fermes. Puis ajouter (verser « en pluie ») la farine (préalablement tamisée) et incorporer **délicatement** la farine.

Coucher sur plaque (recouverte d'un papier sulfurisé, beurré) à l'aide d'une poche à douille (douille lisse, environ 10), et saupoudrer de sucre glace à deux reprises (une première fois dès que les biscuits seront sur plaque, puis une seconde fois 15 mn plus tard, juste avant d'enfourner. Ce procédé permet de faire perler les biscuits).

On peut former : soit des cercles pour réaliser des entremets (fraisier, charlotte), soit des « cartouchières » pour faire le tour d'entremets, soit des biscuits cuillères individuels.

Au four à 180 ° pendant environ 10 mn (surveiller couleur et plasticité). Laisser la porte du four fermée jusqu'à formation de perles, puis entrouvrir la porte ensuite. Décoller les biscuits lorsqu'ils ont légèrement refroidi (ne pas trop attendre car ils peuvent devenir trop cassants ensuite). Puis laisser complètement refroidir sur grille (en laissant les biscuits sur les papiers sulfurisés) avant utilisation.

Les cartouchières et fonds seront utilisés dans des entremets et seront légèrement imbibés de sirop.

Les biscuits individuels seront stockés à l'abri de l'humidité (boîte en fer ou en plastique, hermétique)