

Biscuit à la cuillère

- 120g de blanc d'oeufs 30
- 100g de sucre semoule 25
- 80g de jaune d'oeufs 20
- 100g de farine T55 25
- sucre glace

1. Monter les blancs en neige à vitesse lente avec $\frac{1}{4}$ du sucre, le mélange doit mousser, augmenter la vitesse et ajouter $\frac{1}{4}$ du sucre. et en montant progressivement. Quand ils commencent à être blancs, un peu de sucre pour les « serrer ».
2. Verser les jaunes sur les blancs et mélanger brièvement à la maryse.
3. Verser ensuite la farine tamisée en pluie sur les blancs. Incorporer délicatement à l'aide d'une maryse, en veillant à ne pas « casser » les blancs (on soulève du centre vers le fond et on remonte avec un mouvement rotatif)
4. Mettre le mélange dans une poche (avec une douille de 10 à 15 selon la taille de biscuit désirée)
5. Dresser sur une plaque avec une feuille de papier sulfurisé, en vous aidant d'un gabarit pour les cercles
6. Saupoudrer du sucre glace 2-3 fois à 5 mn d'intervalle (à l'aide d'une petite passoire). Enfourner 20 mn à 150°C.