

# Le biscuit cuillère



**Personnes :**

40 biscuits



**Préparation :**

20 min.



**Repos :**

Congélation : -

Réfrigération : -



**Cuisson :**

Température : 180°C

Temps : 10 min.

## Matériel spécifique

☒ Feuille de cuisson 30\*40cm

☒ Douille unie 16 mm

## Liste des préparations

✓ Biscuit cuillère



## Les étapes

- ☞ **Montez les blancs en neige (serrez-les avec du sucre)**
- ☞ **Mélangez un peu de blanc en neige avec les jaunes**
- ☞ **Versez tout le jaune sur les blancs en neige et mélangez 20s au robot**
- ☞ **Ajoutez la farine et la fécule.**
- ☞ **Mélangez délicatement à la maryse.**
- ☞ **Dressez vos biscuits avec une douille ronde de 16mm**
- ☞ **Saupoudrez de sucre glace**
- ☞ **Cuisson à 180°C pendant 10 min.**

# Le biscuit cuillère

## Ingédients

- ☑ 100 g de sucre en poudre
- ☑ 4 œufs entiers
- ☑ 50 g de farine T45
- ☑ 50 g de fécule de maïs (maïzena)
- ☑ QS de sucre glace

- Verser dans un récipient 100 g de sucre en poudre.
- Clarifier 4 œufs (séparer les blancs des jaunes). Les blancs doivent aller dans la cuve du robot et les jaunes dans un cul-de-poule.
- Monter les blancs sur vitesse moyenne. Lorsque les blancs deviennent mousseux, ajouter 1/3 du sucre (environ 35 g).
- Puis en montant progressivement la vitesse, ajouter en 2 fois le sucre restant. Lors du dernier ajout, serrer les blancs sur vitesse maxi. Les blancs doivent être bien fermes.
- Ajouter un peu de blanc aux jaunes puis mélanger à la maryse.
- Verser tout le jaune sur les blancs en neige.
- Mélanger rapidement au robot/fouet (une 20aine de secondes) sur vitesse moyenne.
- Le mélange doit être homogène et très aérien.
- Tamiser sur cet appareil, 50 g de farine et 50 g de fécule de maïs.
- Mélanger délicatement à l'aide de la maryse sans faire retomber les œufs en neige. Le mélange doit être homogène.
- Verser la préparation dans une poche à douille, munie d'une douille ronde de 16mm.
- Sur une plaque à pâtisserie, déposer aux 4 coins, un petit point de votre préparation (cela fera office de colle). Puis poser votre feuille de cuisson.
- Dresser vos biscuits (9-10 cm de long) et en les espaçant de 2-3 cm.
- Saupoudrer généreusement les biscuits de sucre glace.
- Enfourner à 180°C en chaleur tournante pendant 10 minutes.
- Laisser-les refroidir avant de les décoller. D'ailleurs c'est le papier qu'on décolle et non le biscuit, pour éviter la casse.
- Vous devriez ainsi obtenir une 40aine de biscuits de 11-12 cm environ.



## ❖ Biscuit cuillère chocolat :

Voici une recette de biscuit cuillère au chocolat (excellent pour une charlotte par exemple)

- Blancs d'œufs (x5): 144 g
- Jaunes d'œufs (x4-5): 80 g
- Sucre en poudre : 88 g
- Fécule de maïs : 50 g
- Farine (T45) : 24 g
- Cacao poudre : 24 g

## ❖ Divers

D'autres recettes préconisent de mousser les jaunes avant de les incorporer aux blancs en neige. Mais je n'ai pas franchement constaté de différence.

La fécule de maïs permet d'obtenir des biscuits cuillères encore plus légers que ceux que nous pouvons acheter dans le commerce.

Le gros avantage de les faire soi-même, c'est qu'on peut les faire de la taille souhaitée et de pouvoir réaliser une bande de biscuits collés les uns aux autres. Dans ce cas, au lieu de les espacer de 2-3 cm, il suffit de les accoler les uns aux autres. Vous aurez en quelque sorte une cartoucière, très utile pour une charlotte.