

Biscuits à la cuillère

Pour 24 biscuits **Préparation** 20 min **Cuisson** 15 min

- 90 g de blanc d'œuf (soit 3 blancs d'œuf environ)
- 1 pincée de sel
- 90 g de sucre
- 60 g de jaune d'œuf (soit 3 jaunes d'œuf environ)
- 75 g de farine
- 20 g d'amidon de maïs
- 100 g de sucre glace environ

1. Mélangez et tamisez la farine avec l'amidon.
2. Faites monter les blancs d'œuf, la pincée de sel et le sucre en meringue ferme mais souple.
3. Ajoutez et mélangez les jaunes à l'aide d'une spatule puis incorporez délicatement la farine préalablement tamisée.
4. Remplissez une poche à pâtisserie munie d'une douille de 12 à 14 mm de diamètre avec la pâte de biscuit à la cuillère.
5. Dressez des bâtonnets de 2 à 3 cm d'épaisseur et de 10 cm de longueur sur une plaque beurrée et farinée ou recouverte de papier sulfurisé. Laissez un espace de 3 à 4 cm entre chaque biscuit.
6. Saupoudrez les biscuits à la cuillère de sucre glace et enfournez pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 200°C.
7. Décollez les biscuits de la plaque 5 minutes après avoir défourné.

Astuce :

Les biscuits peuvent également servir de base à de nombreux desserts (charlotte aux fraises, tiramisu...).

Recette de Gérard Fritsch extraite du livre Détours gourmands paru chez I.D. l'Édition.



Photo Baobab / C. Allisser-Humd

Sablés cèpes et vieux comté

Pour 6 personnes **Préparation** 45 min **Repos** 1h **Cuisson** 30 min

- 160 g de farine
- 100 g de beurre
- 120 g de cèpes (poêlés, hachés et égouttés)
- 120 g de vieux comté râpé
- 35 g de noix hachées
- 6 g de fleur de sel
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée de muscade
- 1 œuf pour la dorure
- Farine pour fleurir

1. Préparez la pâte : sablez la farine et le beurre tempéré. Ajoutez le reste des ingrédients sans trop travailler la pâte.
2. Mélangez afin d'obtenir une pâte homogène.
3. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 1 heure.
4. Étalez la pâte à 5 mm d'épaisseur en fleurant avec un peu de farine.
5. Détaillez les sablés à l'aide d'un emporte-pièce en forme de champignon, posez-les sur une plaque avec une feuille de papier cuisson.
6. Rassemblez les chutes, étalez à nouveau et détaillez.
7. Préchauffez le four à 160°C (thermostat 5-6), dorez à l'œuf et faites cuire pendant 30 minutes.

Texte et photo extraits du livre de Thierry Mulhaupt - Bredes salés et autres petits apéritifs, édité par BAOBAB Éditions ; www.baobab-conseil.fr



Photo Frédérique Clément