



© www.vision-plaisir.fr

Biscuit cuillère

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Ingrédients:

- 200 g jaunes d'œufs
- 200 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille

- 300 g de blancs d'œufs
- 50 g de sucre en poudre
- 250 g farine T45

Réalisation de la recette:

Dans cette recette, je vous propose la réalisation parfaite des **biscuits cuillères**. Rien de bien compliqué en respectant la technique et **les pesées**. Pour commencer, tamiser le sucre en poudre et la farine séparément. **Séparer les jaunes** des blancs d'œufs. Verser les jaunes dans la cuve du batteur, la vanille et ajouter le sucre en poudre. **Battre à pleine vitesse** jusqu'à obtenir



Recette de www.vision-plaisir.fr

une **mousse légère**. Puis débarrasser votre préparation dans un saladier. Nettoyer votre cuve du batteur et y **verser les blancs d'œufs**. Les monter au batteur en y ajoutant le sucre en poudre. Stopper le fouettage quand vos blancs sont bien fermes. Les incorporer aux **jaunes battus** délicatement. Regarder la vidéo pour bien **comprendre le procédé**. Il ne faut pas **trop mélanger** pour éviter de faire trop retomber les blancs d'œufs. Si vous remarquez qu'il y a **des grumeaux** de blancs d'œufs battus, ils disparaîtront quand vous ajouterez la farine. Une fois cette opération réalisée, ajouter la farine tamisée **en petite pluie et mélanger à la spatule délicatement**. Prenez votre temps, tout en douceur, en délicatesse et de **plaisir gourmand**.

La sensualité en pâtisserie est **un atout remarquable**. Une fois avoir bien incorporé la farine à la préparation, **remplir votre poche à douille** avec une douille unie numéro 10 ou 12 maxi. Coucher **vos biscuits** d'une longueur de 7 à 9 cm. Laisser assez d'espace entre chaque biscuit. Cuire au four chaud à 160 °C pendant 10 à 12 minutes. **Vous pouvez réaliser des bandes de biscuits qui seront utilisées pour la réalisation de charlottes, surnommées cartouchière** de charlottes. Vous en retrouverez en photos un peu plus bas. Le biscuit cuillère se congèle très bien mais demande d'être congelé à plat et dans un endroit du congélateur où il ne risque pas d'être **trop bousculé** (fragile). Alors prêt pour vous lancer dans la confection de ses biscuits ?



© www.vision-plaisir.fr