

Biscuits à la cuillère (Alain Ducasse)

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 50 g de fécule de maïs
- 125 g de blancs d'œufs (environ 4 blancs)
- 100 g de sucre semoule
- 80 g de jaunes d'œufs (environ 4 jaunes)

Préparation

1. Recette : Tamiser la farine et la maïzena.
2. A part, monter les blancs neige, puis incorporer le sucre pour les serrer.
3. Incorporer alors très rapidement au batteur électrique les jaunes d'œufs (battre environ 30 secondes), puis ajouter à la maryse très délicatement le mélange farine-maïzena.
4. Former à l'aide d'une poche à douille des boudins de pâte sur du papier sulfurisé, en les écartant suffisamment pour qu'ils ne se collent pas à la cuisson.
5. Saupoudrer les biscuits de sucre glace, puis enfourner dans le four préchauffé à 190°C pendant une dizaine de minutes.
6. Les biscuits doivent être colorés et moelleux.
7. Laisser refroidir, puis saupoudrer à nouveau de sucre glace si désiré.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com