



BISCUITS À LA CUILLÈRE ET LANGUES DE CHAT



Biscuits à la cuillère classiques

Pour une vingtaine de biscuits : 2 gros œufs, 20 g de farine, 20 g de fécule de pomme de terre, 40 g de sucre semoule, le zeste d'un citron non traité -facultatif-. Sucre glace. Tamiser la farine et la fécule. Monter les blancs à vitesse moyenne et dès qu'ils commencent à mousser ajouter le sucre en 3 fois. Quand les blancs sont au bec d'oiseau diminuer la vitesse, ajouter les jaunes et continuer à battre 15 secondes, le temps qu'ils soient bien incorporés. Verser en pluie les poudres et les incorporer délicatement à la maryse, ajouter éventuellement le zeste du citron. Mettre l'appareil dans une poche à douille munie d'une douille n°10 et pocher les biscuits sur une plaque recouverte d'un papier cuisson. Poudrer les biscuits de sucre glace, quand il est absorbé les repoudrer généreusement et laisser reposer 10 min, le temps de préchauffer le four. Enfourner à 200° 10 à 12 min.

Les biscuits à la cuillère au thé vert : 1^{ère} version : procéder comme pour les biscuits classiques ci-dessus en ajoutant et tamisant avec les poudres 8 g de thé matcha. **La recette de Philippe Conticini :** 95 g de sucre semoule, 65 g de jaunes d'œufs, 95 g de blancs d'œufs, 65 g de farine T55, 25g de fécule de maïs, 2 pincées de fleur de sel, 8 g de thé vert matcha, 1cs de lait demi-écrémé, sucre glace.

Dans le bol du robot ou à défaut dans un saladier, fouetter les jaunes avec les 2/3 du sucre, le mélange doit devenir mousseux et former le ruban, incorporer délicatement à la maryse les poudres tamisées, ajouter la fleur de sel et le lait. Monter les blancs en neige en ajoutant à mi-parcours le sucre restant. Les incorporer délicatement en 2 fois à l'appareil précédent. Terminer par le thé matcha. Dresser les biscuits en quinconce sur 2 plaques recouvertes de papier cuisson. Essayer de les faire plus étroits que les biscuits classiques et d'environ 10 cm de long. Saupoudrer en 2 fois de sucre glace comme pour la recette précédente et enfourner 10 à 12 min à 170°. Ces biscuits se dégustent nature, fourrés de confiture, de crème, voire même de ganache.

Ganache montée à la vanille : 50g de couverture Ivoire, 25g de crème fleurette entière + 3g de miel neutre, 75g de crème fleurette froide. Les graines d'une gousse de vanille à ajouter dans le crème chaude. La veille, chauffer la crème avec le miel et les graines de vanille miel et réaliser une émulsion en 3 fois avec la couverture fondue au bain marie. Ajouter 75g de crème froide. Mélanger soigneusement et réserver une nuit au réfrigérateur. Le lendemain monter au fouet comme pour une crème chantilly.



Les langues de chat au thé vert, chocolat blanc :

Pour 6/7 personnes : 90 g de beurre, 90 g de sucre semoule, 1 petit jaune d'œuf, 1 belle pincée de fleur de sel, 85g de blancs d'œufs, 15g de chocolat blanc de couverture à 35%, 1cs de crème épaisse entière, 7 g de thé vert matcha, 90g de farine T55. **Pour la garniture** : 100 g de chocolat blanc, quelques grains de fleur de sel. Dans le bol du robot ou à défaut dans un saladier, fouetter le beurre pommade avec le sucre et la fleur de sel, ajouter dans l'ordre le jaune d'œuf, les blancs non montés, le chocolat fondu, la crème épaisse et le thé vert et enfin la farine. Sur une plaque recouverte de papier cuisson pocher la pâte en forme de fines langues de chat et enfourner à 150° pendant 7 min. Décoller les biscuits à la sortie du four et les laisser refroidir. **Les feuilles de chocolat** : Faire fondre doucement au bain-marie les 2/3 du chocolat sans dépasser 45°. Retirer la casserole du feu et ajouter le reste de chocolat en fouettant ce qui va faire redescendre la température aux environs de 26/27°. Étaler finement le chocolat sur une **feuille guitare**, parsemer de quelques grains de fleur de sel. Quand le chocolat commence à **cristalliser** tailler dedans des petits rectangles de la taille des langues de chat. **La finition** : quand le chocolat est entièrement cristallisé, détacher les rectangles de la feuille plastique et les enfermer en sandwich entre 2 langues de chat.

La cuisine de Mercotte©2013
www.mercotte.fr