



Langue de chat

Recette :

- Beurre : 133g
- Sucre glace : 166g
- Farine : 200g
- Blancs oeufs : 120g (4)

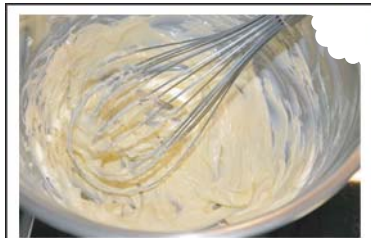
- Fève de Tonka : 1 (non obligatoire)
- Vieux rhum maison (rhum brun+gousse de vanille+écorce d'orange et de citron+1 grain de poivre de Séchuan+bois d'inde+fève de Tonka...)non obligatoire

Progression :



① Préparer ses ingrédients

Commencer par préchauffer votre four sur 210°C (thermostat 7), préparer vos ingrédients, votre poche avec une douille lisse n°3, et vos plaques ou grilles avec du papier cuisson, en prévoir entre 3 et 4.



② Battre le beurre en pommade

Chauffer votre beurre sur une source de chaleur (quelques secondes) afin d'obtenir la consistance d'une pommade, ou mieux sortir votre beurre bien à l'avance du froid, et le laisser à température ambiante. Ajouter le sucre glace, et bien mélanger toujours au fouet.



③ Emulsionner les blancs en 5 fois

Ajouter les blancs d'oeufs (tempérés comme le beurre) en 5 fois, bien émulsionner entre chaque, ajouter une lichette de vieux rhum ainsi que la fève de tonka rapée.



④ Ajouter la farine à la spatule

Finir par la farine à la spatule, bien lisser votre appareil afin d'éviter d'éventuels grumeaux.



⑤ Tailler sur plaques

Remplir votre poche, puis tailler de petits batonnets, de 4 cm de longueur, espacés d'à peu près 4 à 5 cm sur du papier cuisson.



⑥ Au four

Il ne reste plus que la cuisson à 210°C (thermostat 7), attention pas plus de 10 minutes (suivant vos fours), visuellement, dès que la bordure devient d'un joli marron caramel, sortir du four.



⑦ A déguster !!! ...

Laisser refroidir, avant de débarrasser et surtout de déguster.