



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Langues de chat

 Pour 10 personnes |  Très facile

 45 min | **0.25€** La portion (prix indicatif)



Recette pour 40 biscuits environ.

Les langues de chat sont un petit biscuit traditionnel qui accompagnera toutes les crèmes aux oeufs, mousses et crèmes glacées !

Les ingrédients

- 100 g de Beurre doux
- 100 g de Sucre glace
- 2 pièce de Oeuf
- 120 g de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)

Étapes de préparation



Préparation : 25 min



Cuisson : 20 min



Attente : 0 min

- 1 Si votre beurre est au frais, sortez-le 1 heure avant de faire les langues de chat pour qu'il prenne une consistance de pommade un peu ferme (= ramolli).
Pour aller plus vite, vous pouvez aussi le mettre au micro-onde, mode décongélation, 20 secondes par 20 secondes. Il ne doit pas fondre !
- 2 Sortez aussi les œufs s'ils sont au frais, les blancs d'œufs doivent être à température ambiante.
- 3 Préchauffez le four à 180°C en chaleur traditionnelle. Préparez une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Deux options : blanc en neige (texture des langues plus aérée et moelleuse) ou non (texture plus cassante). Choisissez celle que vous préférez !

Version blanc en neige :

- 4 Séparez les blancs et jaunes de 2 gros œufs. Mettez 60-70 g de blancs d'œuf dans un saladier large.
Montez les blancs en neige, assez ferme (bec d'oiseau sur le fouet). Mettez de côté.
- 5 Mettez 100 g de beurre dans un saladier large avec 100 g de sucre glace. Facultatif : ¼ de càc d'extrait de vanille.
Avec un robot ou fouet électrique, battez le mélange plusieurs minutes pour qu'il ait une texture crémeuse et qu'il blanchisse.
- 6 Ajoutez 120 g de farine et ¼ de càc de sel (encore mieux, de la fleur de sel !). Mélangez à la spatule, le mélange va être sableux, c'est normal.
- 7 Ajoutez les blancs en neige en 3 fois. Mélangez sans casser les blancs.
Le mélange va être difficile au départ, mais peu à peu une pâte homogène va se former ;)

Version sans blanc en neige :

- 8 Mettez 100 g de beurre dans un saladier large avec 100 g de sucre glace. Facultatif : ¼ de càc d'extrait de vanille.
Avec un robot ou fouet électrique, battez le mélange plusieurs minutes pour qu'il ait une texture crémeuse et qu'il blanchisse.
- 9 Ajoutez 2 blancs d'œufs (60-70 g) en 2 fois. Fouettez entre chaque ajout, 1 minute (la pâte ne va pas être homogène).
- 10 Ajoutez 120 g de farine et ¼ de càc de sel (encore mieux, de la fleur de sel !). Mélangez à la spatule.

Finition et cuisson

- 11 Mettez la pâte dans une poche à douille avec une douille de 8 mm de diamètre si vous avez.
Sinon, optez pour un sac congélation dont vous couperez un des coins.
- 12 Façonnez des boudins de pâte sur la plaque de cuisson, épaisseur d'un crayon et longueur d'un index. Espace les langues de chat car elles vont s'étaler à la cuisson.
S'il reste de la pâte, placez-la au frais car il faut mieux cuire une plaque par une plaque.
- 13 Enfournez 6 à 10 minutes selon le four. Surveillez bien, quand elles commencent à colorer à l'extérieur elles sont cuites (évitez de pousser la cuisson sinon elles vont être trop dures).
Dès la sortie du four, glissez le papier cuisson sur votre plan de travail. Les langues de chat continueront à durcir hors four.
- 14 Pochez le reste de la pâte et continuez la cuisson.
- 15 À conserver dans un récipient ou sac hermétique.