

Recette

30 langues de chat

Langues de Chat



- 1** Travaillez le beurre en pommade puis ajoutez le sucre, le sel et remuez. Incorporez les blancs d'œufs un à un en mélangeant bien entre chaque ajout puis ajoutez la farine tamisée. Remuez jusqu'à obtention d'une pâte homogène et ferme



- 2** Versez la pâte dans une poche à douille. Formez des bâtonnets sur la plaque couverte de papier sulfurisé, de 5 à 7 cm de longueur en les disposant en quinconce.



- 3** Faites cuire 8 à 12 mn jusqu'à ce que les bords soient d'une belle couleur brune et le milieu encore blanc. Laissez refroidir avant de réserver dans une boîte hermétique jusqu'à 4/5 jours.

