



Langues de chat

Fiche 175
Supplément à Jmagazine
n° 331 - janvier 2020

Ingrédients



2 blancs
d'œufs



110 g
de beurre mou



140 g
de farine



145 g de sucre
en poudre

Ustensiles



un saladier



un fouet



un couteau



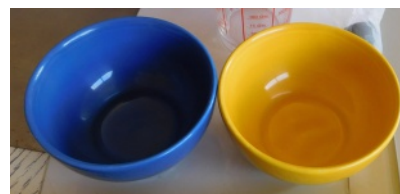
une cuillère à soupe



une poche
à douille



une plaque
avec du papier cuisson



2 bols



1 - Coupe le beurre en morceaux et mélange-le avec le sucre.



2 - Ajoute la farine. Mélange.



3 - Verse les blancs d'œufs. Mélange.



4 - Avec la cuillère, remplis la poche à douille de pâte.

5 - Presse la poche pour former les langues de chat sur la plaque.



6 - Enfourne la plaque. Fais cuire 8 minutes à 180 °C (Th. 6).



Sors les langues de chat du four. Laisse-les refroidir avant de les déguster.