

# *Biscuits à la cuillère* *de Christophe Michalak,* *ou Christophe Felder*



## *Shopping*

### **Biscuit cuillère Michalak :**

- 3 oeufs
- 100 gr de farine 55
- 100 gr de sucre
- 1 pincée de sel
- Sucre glace

### **Biscuit à la cuillère Felder : ( 1 plaque de 20x30cm)**

- 75 g de farine 45 ou 55
- 3 blancs d'œufs
- 75g de sucre en poudre
- 4 jaunes d'œufs
- 50g de sucre glace
- 1 pincée de sel

## *On process*

- Allumer le four sur 185°.
- Monter les blancs avec le sel et ajouter le sucre en 3 fois.
- Ajouter les jaunes au batteur, pendant quelques secondes, vitesse minimale. (Si vous voulez ajouter un colorant, c'est le moment)
- Tamiser la farine, mélanger délicatement avec une spatule, d'un mouvement rotatif, du centre vers le bord, en faisant tourner le plat.
- Saupoudrer de sucre glace. Si possible, attendre quelques minutes et saupoudrer une deuxième fois.
- Dresser dans un moule légèrement beurré, ou à la poche à douille sur un papier sulfurisé ou un tapis silicone. N'hésitez pas à lui donner des formes originales s'ils sont pour des enfants
- Cuire environ 10/15 min, jusqu'à ce que le biscuit soit légèrement doré. Il doit rester moelleux au toucher.
- Laisser refroidir sur grille.