

Biscuit de Reims

Recette pour 12 tapas



Description

Biscuits de Reims moelleux et croquants, légèrement rosés.

L'astuce du chef

Ajoutez-y une ganache au chocolat noir

<https://www.ateliersetsaveurs.com/les-recettes/culinaires/detail/3224/ganache-au-chocolat>

Ingrédients

Biscuits de Reims

- 5 Unité(s) Jaune d'œuf
- 100 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Oeuf entier
- 5 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)
- 25 Gr Sucre
- 65 Gr Farine
- 65 Gr Fécule de maïs
- 3 Goutte(s) Colorant rouge alimentaire
- 150 Gr Sucre glacé

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **356 F°**

Biscuits de Reims

Mélangez les jaunes avec le sucre, ajoutez l'œuf dans un deuxième temps et mélangez à nouveau, le tout avec énergie. Ajoutez votre colorant rouge. Ensuite, tamisez la fécule et la farine, puis incorporez-la au mélange d'œufs. Montez les blancs et serrez-les avec le sucre, incorporez une première moitié des blancs montés avec le mix délicatement, puis la deuxième partie des blancs sans trop travailler la pâte. Pochez avec un sac à pâtisserie muni d'une douille n°8, environ 4 cm de

diamètre, comme des macarons, sur une plaque avec papier cuisson. Saupoudrez de sucre glace une première fois, 2 à 3 minutes plus tard renouveler l'opération. Enlevez l'excédent en tapotant votre plaque. Environ 15 min de cuisson.

Bon appétit!