

Biscuits aux jaunes d'œuf

10 biscuits

Lorsque vous utilisez des blancs d'œufs, pour des meringues par exemple ou tout autre plat, il reste les jaunes et il n'est pas souhaitable de les conserver bien longtemps alors voilà une façon de les utiliser :



- 100 grammes de farine de blé
- 30 grammes de cassonade ou sucre **crystal**
- 2 jaunes d'œufs
- 50 grammes de beurre demi-sel à défaut, avec du beurre doux ils sont très bons aussi, mais ajouter une bonne pincée de sel
- 1 cuillère à café rase de levure chimique 5 grammes

Instructions

1. Préchauffer le four à 180°C, mode chaleur tournante si vous avez.
2. Faire fondre le beurre (30 secondes au micro-ondes) au bain-marie ou à votre convenance et le laisser refroidir le temps de préparer la suite de la recette.
3. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et la levure avec une cuillère en bois. Y ajouter les jaunes d'œufs et mélanger. On obtient une texture sableuse. Enfin ajouter le beurre fondu. Mélanger. On obtient un genre de "pâte à crumble".
4. Tapisser une plaque de pâtisserie perforée de papier sulfurisé. Prélever de la pâte et la rouler entre les mains afin d'obtenir une belle boule lisse de la taille d'une noix. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
5. Enfourner 15 minutes (gradin 3, chaleur tournante).
6. Sortir les biscuits du four et attendre 5 minutes avant de les ôter du papier sulfurisé pour les poser sur une volette et les laisser totalement refroidir. Ils sont encore un peu mous à la sortie du four mais durcissent en refroidissant.
7. Puis les conserver dans une boîte en métal.

La texture est parfaite quand on les mange bien refroidis.

Notes

Si possible, optez pour un beurre demi-sel. Mais avec du beurre doux vous ne serez pas déçus. Par contre le sucre cassonade ou le sucre cristal a son importance pour apporter une texture sablée, bien craquante.