

# LANGUES DE CHAT

## Ingrédients :

Pour une trentaine de langues

100gr de beurre pommade

100 gr de sucre glace

120g de farine, 2 blancs d'œuf



## Préparation

1. Préchauffer le four à 170°(th6) chaleur tournante et recouvrir une plaque de papier cuisson.
2. Dans un cul de poule, avec une spatule, fouetter le beurre pommade et le sucre glace pour obtenir un mélange crémeux et homogène.
3. Ajouter les blancs d'œufs, petit à petit, et mélanger vivement sans émulsionner les blancs.
4. Ajouter enfin la farine et mélanger délicatement en veillant à ne pas faire de grumeaux.
5. Mettre la pâte à biscuits dans une poche couper l'extrémité de façon à obtenir un orifice de sortie de 1,5 cm de diamètre.
6. Pocher les langues de chat sur 6 cm de longueur environ, en quinconce sur le papier cuisson.
7. Enfourner les biscuits dans le four chaud pour 8 minutes de cuisson environ. La durée de cuisson peut varier selon la puissance du four.
8. Sortir la plaque et laissé refroidir à température ambiante avant de les manipuler.