



A partir de 3 ans

Langues de chat



Guy Savoy

A 5-6 ans, ma mère m'avait laissé façonner des langues de chat : de simples boudins s'étaient transformés sous mes yeux, en quelques minutes, en délicieux biscuits. Quelle magie ! C'est elle qui m'a orienté vers le métier de cuisinier....

Facile

Préparation : 5 min

Cuisson : 5-6 min

Pour 4 personnes

2 œufs

100 g de beurre
à température ambiante

100 g de sucre

100 g de farine

1 gousse de vanille

Ustensiles :

1 poche à douille lisse n° 10
ou 12

1. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Tamisez la farine. Dans un saladier, travaillez le beurre à la spatule pour lui donner la consistance d'une pommade.
2. Ajoutez le sucre au beurre en mélangeant, puis incorporez les œufs l'un après l'autre. Versez la farine en remuant au fouet jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.
3. Fendez la gousse de vanille, grattez l'intérieur et ajoutez les graines à la pâte. Mettez cette pâte dans une poche munie d'une douille lisse n° 10 ou n° 12 et déposez des bâtonnets d'environ 5 cm de long sur une plaque antiadhésive, en les espaçant de 3 cm.
4. Mettez au four et laissez cuire de 5 à 6 min. Lorsque les bords des langues de chat prennent une belle coloration, détachez-les délicatement avec une spatule pour éviter de les casser et laissez-les refroidir sur une grille. Conservez ces langues de chat froides bien à plat dans une boîte hermétiquement fermée.

Ces délicieuses langues de chat peuvent accompagner une glace, un sorbet, un café mais aussi être croquées toutes seules !

