



Biscuits à la cuillère et Charlotte aux noisettes

Biscuits à la cuillère

- 5 jaunes d'oeufs
- 125 g de sucre en poudre
- 125 g de farine
- 125 g de sucre glace (90 + 35)
- 8 blancs d'oeufs

- 1/ Cassez les oeufs et séparez les blancs des jaunes. Conservez les 5 jaunes dans un saladier et faites-en un ruban en ajoutant 125 g de sucre en poudre.
- 2/ Ajoutez la farine et mélangez bien jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- 3/ Montez les blancs d'oeufs en neige ferme. Lorsqu'ils sont presque montés en neige, ajoutez les 90 g de sucre glace.
- 4/ Incorporez la meringue à la première préparation. Mélangez bien à la spatule.
- 5/ Remplissez une poche à douille munie d'une douille unie de diamètre moyen et dressez sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé ou d'une feuille de cuisson anti-adhérente. Couchez tous les biscuits en une seule fois sur 2 ou 3 plaques.
- 6/ Saupoudrez avec les 35 g de sucre glace restants.
- 7/ Enfournez dans un four à 180°C pendant 14 minutes environ.
- 8/ Lorsque les biscuits sont gonflés et colorés, retirez la plaque du four et laissez refroidir.

Charlotte aux noisettes (pour 8 personnes)

- 100 g de noisettes moulues
- 100 g d'amandes moulues
- 3 oeufs
- 200 g de sucre fin
- 125 g de beurre en pommade
- 300 g de biscuits à la cuillère
- Rhum brun



- 1/ Dans un saladier, mélangez les jaunes d'oeufs avec le sucre fin et faites un ruban.
- 2/ Ajoutez ensuite le beurre en pommade et fouettez en crème mousseuse. Ajoutez ensuite les noisettes et les amandes. Réservez.
- 3/ Battez les blancs en neige ferme et mélangez délicatement à la crème.
- 4/ Trempez les biscuits dans une assiette contenant rhum-eau (à doser selon votre goût) et tapissez-en un moule rond et profond de 22 cm de diamètre. Ajoutez la moitié de la crème.
- 5/ Mettez une couche de biscuits trempés, ajoutez le reste de crème et terminez par des biscuits.
- 6/ Posez une assiette sur les biscuits avec un poids dessus.
- 7/ Mettez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
- 8/ Démoulez au moment de servir.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_biscuits-a-la-cuillere-et-charlotte-aux-noisettes?id=8373094&emissionId=5931