

LANGUE DE CHAT

- **Type de plat** : Pâte
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Abordable
- **Temps de préparation** : 30 mn



Ingrédients pour 50 langues de chat

- 200 g de beurre pommade
- 200 g de sucre glace
- 6 à 7 blancs d'œufs
- 250 g de farine
- quelques gouttes d'arôme vanille

Etapas de préparation



1 Pour réaliser cette recette de langues de chat, commencer par préparer tous les ingrédients



2 Dans un cul de poule placer le beurre pommade avec le sucre glace.



3 Mélanger vigoureusement au fouet de façon à blanchir la préparation.



4 Ajouter quelques gouttes d'arôme vanille, les blancs d'œufs graduellement, puis la farine tamisée...



5...mélanger tous les éléments avec une spatule de manière à obtenir une pâte homogène.



6 Transvaser la pâte dans une poche à douille munie d'une douille polycarbonate unie de Ø 10 mm.



7 Dresser des bâtonnets de pâte à langues de chat (*de 7 à 8 cm de long*) sur une plaque à pâtisserie anti-adhésive, ou sur une toile de cuisson en silicone.



8 Enfourner à 180°C pendant une dizaine de minutes. La pâte à langues de chat va s'étaler légèrement sur la toile de cuisson et les contours vont dorer.



9 Au terme de la cuisson, les laisser refroidir avant de les décoller de la toile en silicone. Ces petits biscuits secs se conservent parfaitement bien dans une boîte hermétique.