Biscuits à la cuillère

écrit par Karim

Je vous propose cette recette pour vous emmener vers un dessert que tout le monde adore, il arrive en 6ème position dans le top 10 des desserts préférés des Français. Il s’agit du Tiramisu. En attendant, je vais vous dévoiler tous les secrets pour réussir les biscuits à la cuillère. Ne fuyiez pas au supermarché pour acheter les biscuits industriels, dans 15 minutes vous aurez terminé votre préparation.

Cette recette est très simple et ne demande pas de technique particulière. Il faut simplement savoir utiliser une poche à douille et ne pas avoir la tremblote . Les habitués des macarons ne rencontreront aucune difficulté. Pour les autres, je vous rassure, le geste est facile. Ne vous prenez pas trop la tête non plus car les biscuits sont destinés à être recouverts d’une crème. Autant vous dire que personne ne s’attardera à vérifier si vos biscuits à la cuillère sont tous identiques.

Avant de passer à la confection, je fais juste une petite parenthèse pour préciser la différence entre les biscuits à la cuillère et les boudoirs. Ils sont très différents.

Les biscuits à la cuillère ont une texture moelleuse et aérée, légèrement croustillante sur le dessus et sont principalement utilisés pour confectionner une charlotte ou un tiramisu. Le sucrage est réalisé avec du sucre glace.

Les boudoirs sont secs et croquants. Le sucrage est réalisé avec du sucre cristallisé. Il contient moins d'œuf que les biscuits à la cuillère. On les utilise très souvent pour réaliser une charlotte car ils permettent une meilleur tenue mais sinon ils servent traditionnellement d'accompagnement au champagne et sont de ce fait parfois appelés biscuits champagne.

Il faut compter environ **15 minutes de préparation et 12 minutes de cuisson** pour réaliser ces biscuits à la cuillère.

Ustensiles nécessaires pour cette recette :
→ 2 plaques à pâtisserie perforées de préférence
→ 1 poche à douille (j'utilise celle de la marque Carrefour – Les 6 pour 1,20 euros)
→ 1 douille unie de 12
→ 1 batteur électrique ou un fouet et des biscotos (pour les jaunes)
→ 1 robot pâtissier avec le fouet ou le speedy chef de Tupperware (vous retrouverez sa fiche technique dans l'onglet « **Ustensiles »**) ou le batteur électrique (pour la crème fouettée)
→ 1 couteau long et fin (pour décoller les biscuits)
→ 1 bol du mixeur plongeur (pour faciliter le remplissage de la poche à douille)
→ Papier sulfurisé
→ 1 pince à sac alimentaire

Ingrédients pour 32 biscuits :
→ 120gr de blanc d'œufs
→ 100gr de sucre semoule
→ 80gr de jaune d'œufs (4 œufs)
→ 100gr de farine T55 ou maïzena (Gluten Free)
→ Sucre glace : qsp (quantité suffisante pour)

Etapes de préparation :
Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparez tous vos ingrédients.

La préparation ne supporte pas d'être mise de côté, je vous conseille de préparer tous vos ustensiles avant de vous lancer dans la réalisation. Je trouve que la préparation retombe assez rapidement, j'ai souvent eu des surprises. Dorénavant, je prépare tout à l'avance et depuis tout se passe très bien.

-> Préparer les 2 plaques à pâtisserie avec le papier sulfurisé

-> Préparer la poche à douille avec la douille unie de 12
-> Déposer la poche à douille avec une pince à sac

Préchauffer le four à **190°C** chaleur tournante.

Dans un bol pâtissier moyen, verser **les jaunes d'œufs** (80 gr) et **le sucre semoule blanc** (100 gr) dessus.
Fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux (environ 2 minutes). Réserver.

Important : Ne jamais laisser le sucre au contact des œufs, les mélanger de suite. Si vous ne le faites pas, le sucre aspire une partie de l'eau que contiennent les œufs et les cuits. Vous risquez de vous retrouver avec des petits morceaux d'œufs durs dans votre préparation.

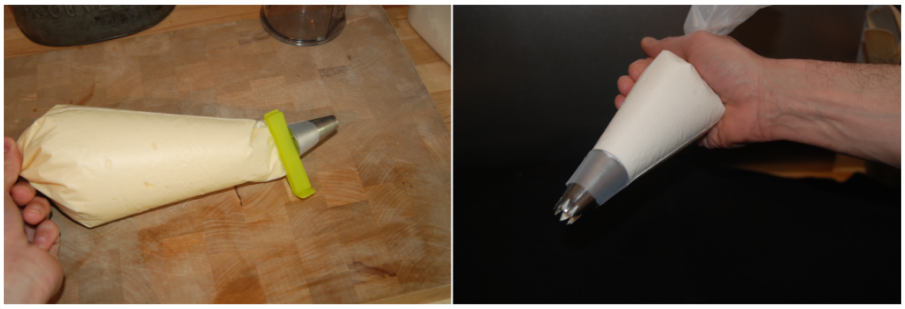
Dans le bol du robot, verser **les blancs d'œufs** (120gr). Vous pouvez, sans aucune hésitation, utiliser des blancs d'œufs vieillis. Vous ne craignez rien car le blanc est cuit.
Fouetter les blancs jusqu'à obtenir une crème fouettée bien ferme.

Ajouter la crème fouettée aux jaunes. La technique est très simple, avec la maryse il faut soulever la masse du centre vers le fond puis remonter avec un mouvement rotatif du poignet sans oublier de faire tourner le bol pâtissier au fur et à mesure.

Tamiser **la farine** (100gr) ou la **maïzena** et l'ajouter en une ou plusieurs fois à la préparation. Si vous n'êtes pas familier avec la technique, je vous recommande d'incorporer la farine en 3 fois. Avec la maryse, soulever la masse du centre vers le fond puis remonter avec un mouvement rotatif du poignet sans oublier de faire tourner le bol pâtissier au fur et à mesure.

Votre poche à douille est prête et est placée dans le bol de mixeur plongeur. Remplir **la poche à douille** avec la totalité de la préparation.

Prendre la poche à douille dans le creux de la main et tourner plusieurs fois jusqu'à ce que la poche à douille épouse parfaitement votre main (la seconde photo est reprise de la recette de la crème chantilly ivoire vanille)



Coucher les biscuits en quinconce sur les 2 plaques à pâtisserie. Il faut avoir une pression continue et régulière.
Saupoudrer à deux reprises les biscuits de sucre glace à 5 minutes d'intervalle.

Enfourner (une au milieu et l'autre en bas) du four pour 12 minutes environ. Surveiller la cuisson à partir de 10 minutes. Tourner la plaque du milieu à mi-cuisson. Lorsque les biscuits de la plaque du milieu sont cuits, sortir la plaque et placer celle du dessous au milieu en tournant la plaque.
Les biscuits à la cuillère doivent être juste dorés.

Laisser les biscuits refroidir 5 minutes avant de les décoller du papier sulfurisé. J'utilise un couteau avec une lame très fine pour décoller les biscuits. Ils accrochent un peu mais se décollent très rapidement.

Informations utiles :

→ Si vous ne disposez pas d'un robot pâtissier, vous pouvez tout faire au batteur électrique. Au fouet, c'est également possible mais il va falloir annuler votre séance de sport :-).

→ Vous pouvez remplacer la farine traditionnelle par de la maïzena. Je le fait systématiquement car ma femme est intolérante au gluten.

→ Ne tardez pas trop longtemps pour coucher vos biscuits à la cuillère, je trouve que la préparation retombe assez vite. Faites encore plus attention en été.

→ Si vous n'avez qu'une seule plaque, placer la poche à douille au frais en attendant de faire la seconde plaque.

→ Vous pouvez conserver les biscuits pendant 48 heures dans une boîte métallique. Il reste frais et moelleux.

→ Respectez l'ordre de préparation, la recette est simple mais il faut aller vite.

→ Vous pouvez les dévorer avec une crème chantilly ivoire vanille et un café.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir …