

# Des blancs en neige pour réaliser des biscuits

Les élèves de l'atelier scientifique « **L'œuf dans tous ses états** » ont eu, de nouveau, l'opportunité de réaliser une recette dans l'atelier cuisine de la SEGPA du collège : **des biscuits à la cuillère**.  
Ils vous livrent les grandes étapes de la recette.

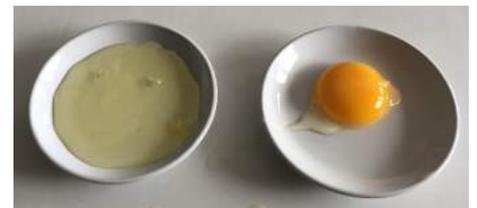
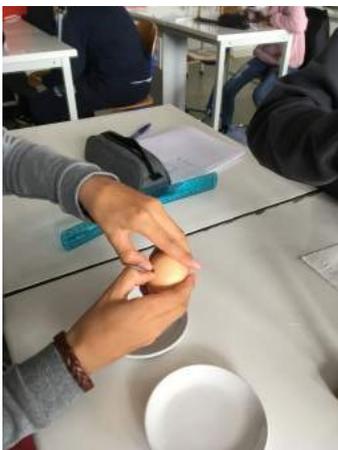
## Etape 1 : Peser tous les ingrédients



Peser tous les ingrédients avant de démarrer la recette permet ensuite de cuisiner tranquillement.

## Etape 2 : Séparer les blancs des jaunes

C'est l'étape délicate de la recette. Il faut séparer les blancs des jaunes et garder les 2 ! Nous commençons à avoir le coup de main !



### Etape 3 : Monter les blancs en neige



Fouetter les blancs avec le sucre.



On obtient une meringue lisse et brillante.

### Etape 4 : Ajouter le reste des ingrédients



Fouetter les blancs avec les jaunes. Ajouter la farine et la levure tamisées puis mélanger délicatement à la maryse.

Attention, il ne faut pas trop mélanger, au risque de voir retomber la préparation.

## Etape 5 : Former les biscuits

A l'aide d'une poche à douille, on forme des boudins de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.



Et on saupoudre de sucre glace.

## Etape 5 : Cuisson et dégustation

Après 15 min de cuisson, on saupoudre à nouveau les biscuits de sucre glace et on les fait refroidir sur une grille.

Les biscuits sont prêts à être dégustés...



Retrouver la recette ici : <https://www.encoreungateau.com/biscuit-cuillere/>

