

Biscuit « Russe »

Temps de préparation: **10 min.**



1- Tamiser:

- 100 g de poudre de noisette
- 100 g de sucre glace
- Mélanger avec:
- 50 g de lait

2- Dans un cul de poule, mesurer:

- 150 g de blancs d'œuf
- Monter les blancs
- Ajouter:
- 20 g de sucre
- Ne pas mettre le sucre au début, mais en trois fois: quand les blancs commencent à prendre, quand ils forment un bec, et pour finir.

3- Incorporer 1/3 des blancs montés dans l'appareil

- Bien mélanger
- Ajouter le restant des blancs
- Mélanger délicatement à la maryse, sans trop travailler



4- Pocher avec une douille n°10, sur un papier sulfurisé, en forme de rectangle ou de disque, en fonction de la forme de l'entremet final. Mettre au four chaud tout de suite.

- **Cuisson: 200°C – 15 min.**
- Retourner, décoller le papier sulfurisé et laisser refroidir.

