

# BISCUIT JAPONAIS

Rose Mary LALOUÉ le 20/12/23



*C'est un gâteau roulé, pouvant servir à confectionner une bûche. Il est léger, souple, ne se déforme pas. Il s'agit tout simplement d'un mélange de pâte à choux et de meringue.*

## INGRÉDIENTS POUR 4-6 PERSONNES

- 60 g de lait
- 50g de farine
- 35 g de beurre
- 3 oeufs
- 40 g de sucre

## Préparation

Dans une casserole, verser le lait. Dès ébullition, ajouter le beurre coupé en petits morceaux. Une fois le beurre fondu, hors du feu verser la farine et la faire dessécher en remuant énergiquement...



Transvaser cette pâte dans un plat et faire en sorte de baisser sa température.

Bien battre 1 œuf entier ainsi que 2 jaunes, verser cette omelette en 2 ou 3 fois dans la pâte. Encore beaucoup d'énergie si on n'utilise pas un robot !

Monter les 2 blancs d'œufs en neige en y ajoutant le sucre, bien aérer, brillant.

Mélanger délicatement ces 2 préparations.

Verser sur une plaque 20/30, huiler le papier sulfurisé.

Enfourner pour 12 à 15 minutes dans un four à 180°.



Lorsque la pâte est cuite, laisser refroidir puis garnir d'une préparation à base de crème ou autre (confiture .....)

