



Biscuits milanais

Recette en langue facile à lire et à comprendre



Les aliments qu'il vous faut

Vous avez besoin de ces aliments pour faire la recette :

- 125 grammes de beurre
- 2 œufs
- 120 grammes de sucre
- Un peu de sel
- 1 citron
- 250 grammes de farine

Pesez le beurre, le sucre et la farine.

C'est plus facile si vous les mettez chacun dans un bol.

Mettez tous les aliments sur la table ou sur le plan de travail.

Maintenant, tous les aliments sont prêts.



Les choses qu'il vous faut

Préparez les choses qu'il vous faut :

- Balance de cuisine
- Mixeur-batteur de cuisine.
On dit aussi : fouet électrique.
S'il y a plusieurs accessoires avec votre mixeur,
choisissez les deux fouets.
- 1 grand bol
- 4 petits bols
- Râpe fine pour les écorces de citron
- Rouleau de film alimentaire en plastique
- Emporte-pièces
Un emporte-pièce est une forme en plastique ou en métal
pour découper des biscuits.
- Papier de cuisson
- Pinceau à pâtisserie
- Cuillère en bois
- Rouleau à pâte
- Gant de cuisine ou patte à four
- Grille de refroidissement



Comment faire :

Ramollissez le beurre

1. Mettez le beurre dans le grand bol.

Laissez ramollir le beurre pendant environ 15 minutes.
Le beurre doit être bien mou.

2. Mélangez le beurre avec le mixeur pendant quelques minutes.
Le beurre est prêt quand il fait des petites pointes.



Ajoutez un œuf, le sucre et le sel

1. Cassez un œuf dans un petit bol.
Attention : il faut seulement un œuf !
2. Mettez l'œuf dans le grand bol avec le beurre.



3. Mettez une pincée de sel dans le grand bol.
Une pincée de sel, c'est le sel que vous arrivez à prendre entre le pouce et l'index.
4. Mettez le sucre dans le grand bol.
5. Mélangez avec le mixeur pendant quelques minutes.
C'est prêt quand la préparation est devenue plus claire.



Ajoutez le citron

1. Lavez bien le citron.
2. Râpez un peu d'écorce du citron dans le grand bol.



3.

Ajoutez la farine

1. Ajoutez la farine à la préparation dans le grand bol.
2. Mélangez bien avec la cuillère en bois.

La préparation ressemble maintenant à une pâte.

Prenez cette pâte dans vos mains et faites une boule.

Si la pâte ne tient pas ensemble, vous pouvez la pétrir un peu.

Bon à savoir :

- Si la pâte est trop liquide, ajoutez une cuillère à soupe de farine.
- Si la pâte est trop sèche, ajoutez une cuillère à soupe d'eau.



Laissez reposer la pâte

1. Emballez la boule de pâte dans le film alimentaire en plastique.
Mettez-la au réfrigérateur.
2. Laissez la boule de pâte pendant environ 2 heures au réfrigérateur.

C'est important pour pouvoir bien étaler la pâte.



Préparez la pâte

1. Étalez un peu de farine sur la table ou sur le plan de travail.
2. Prenez la boule de pâte dans le réfrigérateur
et déposez-la sur la farine.



Étalez la pâte

1. Mettez un peu de farine sur le rouleau à pâte.

C'est important pour que la pâte ne colle pas au rouleau.

2. Étalez la pâte.

La pâte doit faire environ 1 centimètre d'épaisseur.



Découpez les biscuits

1. Mettez une grande feuille de papier de cuisson sur la plaque de cuisson.

2. Prenez un emporte-pièce et mettez de la farine sur le bord coupant.

3. Appuyez sur la pâte pour découper des biscuits.

4. Posez les biscuits sur le papier de cuisson sur la plaque.

Utilisez un couteau pour soulever les biscuits.



Étalez l'œuf sur les biscuits

1. Prenez le deuxième œuf.
Vous avez seulement besoin du jaune d'œuf, **pas** du blanc d'œuf.
2. Séparez le jaune du blanc
et mettez le jaune dans un petit bol.
3. Ajoutez une cuillère à soupe d'eau dans le bol.
4. Mélangez le jaune d'œuf et l'eau.
5. Avec le pinceau, étalez l'œuf sur les biscuits.



Bon à savoir :

- À la fin, il y a des restes de pâte.

Refaitez une boule
et étalez de nouveau la pâte.

Ensuite vous pouvez découper des autres biscuits.

- Si vous n'avez pas assez de place sur la plaque,
vous pouvez cuire les biscuits en plusieurs fois.

Cuisez les biscuits qui sont sur la plaque.
Enlevez-les et cuisez le reste des biscuits.

Cuisez les biscuits

1. Réglez le four sur 180 degrés.
Vous devez choisir le programme de cuisson.
Choisissez « chaleur haut et bas » ou « chaleur tournante ».
2. Laissez chauffer le four pendant environ 10 minutes.
3. Mettez la plaque avec les biscuits au milieu du four.
4. Cuisez les biscuits environ 10 à 15 minutes.

Cela peut durer plus ou moins longtemps selon le four.

Regardez les biscuits après 10 minutes.

Quand ils deviennent jaune foncé, ils sont prêts.

5. Avec un gant de cuisson ou une patte à four,
enlevez la plaque du four.
6. Enlevez les biscuits de la plaque
et mettez-les sur la grille de refroidissement.



Laissez refroidir les biscuits pendant environ 10 minutes.

Vous pouvez les manger !

Bon appétit !

Photos : Martin Rychener