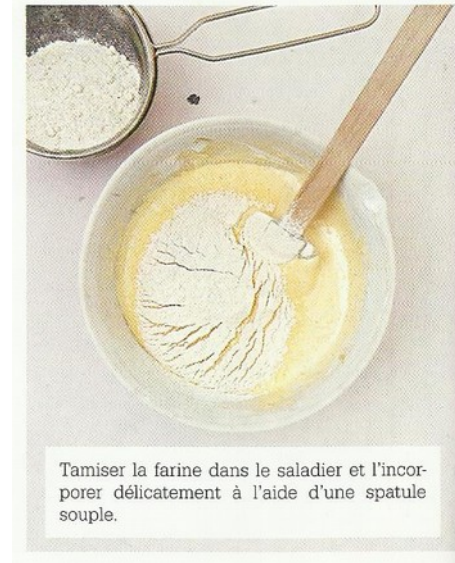




Clarifier 3 œufs. Monter les blancs au batteur à vitesse moyenne, puis incorporer 90 g de sucre en trois fois.



Battre rapidement les jaunes à la fourchette, les verser en filet sur les blancs montés et les incorporer en fouettant.



Tamiser la farine dans le saladier et l'incorporer délicatement à l'aide d'une spatule souple.



Verser l'appareil dans une poche à douille munie d'une douille lisse d'environ 2 cm de diamètre.



Couvrir une plaque de papier sulfurisé et y dresser 6 boudins de pâte de 20 cm de long, bien espacés les uns des autres.



Les saupoudrer de sucre glace et laisser sécher 2 minutes, puis les saupoudrer à nouveau de sucre glace.