

La recette de TCHICO

BISCUITS TOURBILLON VANILLE - CHOCOLAT

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 20 biscuits environ) :

- 300 g de farine
- 1 pincée de sel
- 125 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200 g de beurre en pommade
- 2 blancs d'oeufs
- 40 g de chocolat en poudre (ou 20 g de cacao)



Pour réaliser cette recette, suis bien les instructions de Tchico :

- dans un saladier, verse la farine, le sel et les sucres (en poudre et vanillé) et mélange
- ajoute le beurre coupé en petits morceaux et pétris du bout des doigts les ingrédients pour former une pâte
- bat un blanc d'oeuf avec une fourchette, ajoute-le à la pâte et pétris de nouveau, pas trop longtemps
- rassemble la pâte, forme une boule et laisse-la reposer 1 h sous un torchon, à température ambiante
- divise la boule de pâte en 2 parties égales
- prend une des boules et incorpore le chocolat en poudre (ou le cacao)
- sur un plan de travail fariné, étale ces 2 boules de pâte séparément, en formant 2 rectangles de même taille (environ 3mm d'épaisseur)
- bat un nouveau blanc d'oeuf et, à l'aide d'un pinceau, badigeonne le dessus de la pâte claire puis garde le reste du blanc d'oeuf pour la suite de la recette
- place ensuite le rectangle de pâte au chocolat sur celui de pâte à la vanille
- badigeonne le dessus de la pâte au chocolat avec le reste du blanc d'oeuf
- roule les 2 pâtes ensemble et enveloppe-les dans du film cellophane pour leur donner la forme d'un cylindre
- place ce rouleau au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes pour qu'il durcisse un peu (si ça ne suffit pas, on peut aussi placer la pâte 15 minutes au congélateur)
- préchauffe ton four thermostat 5 (soit environ 150° C)
- ressort le cylindre de pâte et retire le film plastique
- découpe le rouleau en rondelles de 5mm d'épaisseur pour des biscuits croquants ou de 10mm pour des biscuits plus moelleux et place-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé
- met tes biscuits à cuire pendant 20 minutes, à mi-hauteur

Une fois cuits, tu dois patienter encore un peu pour déguster tes biscuits tourbillon et les laisser refroidir pour ne pas te brûler.

