

Intitulé du plat			Type de plat		
Langue de chat					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence		Nombre de couverts			
		350 gr			
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
Farine	gr	150	1.1	<ul style="list-style-type: none"> Tempérer le beurre. Crémer le beurre en pommade avec le sucre. Ajouter la farine, mélanger. Ajouter les blancs d'œufs, mélanger et lisser au fouet. Remplir une poche avec une douille à embout lisse. Former des bâtonnets de 5 à 7 cm de longueur en quinconce sur une plaque, garnie d'un papier sulfurisé. Enfourner à four chaud 180 °C, cuire entre 8 et 12 min (elles sont cuites lorsque les bords sont d'une couleur brune et le milieu blanc). Faire glisser à l'aide d'une spatule les langues de chat sur une grille à pâtisserie. laisser refroidir avant de réserver dans une boîte hermétique 4 à 5 jours. 	
Beurre	gr	125			
Sucre semoule – s0	gr	125	1.2		
Œufs blancs	pc	3			
<i>facultatif</i>			1.3		
Sel (facultatif) voir beurre	Pincée	1			
Extrait de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé et – de sucre		pm	1.4		
			1.5		
			1.6		
			1.7		
			1.8		
			1.9		
			1.10		
			Schéma ou dessin ou photo		
					