

Un chef dans  
ta cuisine !!!



## Biscuit Chocolat

Pour 2 plaques 40X60:

10 jaunes d'oeufs

200 g de sucre

200 g de farine tamisée

50 g de cacao en poudre tamisé

vanille liquide QS

10 blancs d'oeufs

50 g sucre semoule

Monter au fouet les jaunes avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux.

Incorporer la farine et le cacao tamisés, quelques gouttes de vanille.

Mélanger délicatement les blancs montés en neige avec 50 g de sucre.

Dresser sur plaque 40x60 avec papier sulfurisé, étaler le biscuit sur 1 cm d'épaisseur.

Cuire aussitôt à four moyen, dès que le biscuit à la couleur voulue, il est pratiquement cuit.