

LES CIGARETTES RUSSES à LA DELACRE DE FRÉDÉRIC ANTON

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/les-cigarettes-russes-a-la-delacre/>

Les petits biscuits qui ont fait mon enfance...

Chef : Frédéric Anton

Temps de préparation : 20 Minutes

Temps de repos : 2 H

Volume : 26 à 30 cigarettes

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Biscuit, Dessert, Petit Gâteaux,

Ingrédients

Pour 26 cigarettes

100 grammes de Beurre à faire ramollir à température ambiante

150 grammes de Sucre Glace

120 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 4 Oeufs

2 Gousses de Vanille ou de la pâte à vanille

100 grammes de Farine

7 grammes de Lait en poudre

25 grammes de Poudre d'amandes

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

Pour 18 cigarettes

69,2 grammes de Beurre à faire ramollir à température ambiante

103,8 grammes de Sucre Glace

83 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 2,7 Oeufs

1,3 Gousses de Vanille ou de la pâte à vanille

69,2 grammes de Farine

4,8 grammes de Lait en poudre

17,3 grammes de Poudre d'amandes

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

Pour 13 cigarettes

50 grammes de Beurre à faire ramollir à température ambiante

LES CIGARETTES RUSSES à LA DELACRE DE FRÉDÉRIC ANTON

75 grammes de Sucre Glace
60 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 2 Oeufs
1 Gousse de Vanille ou de la pâte à vanille
50 grammes de Farine
3,5 grammes de Lait en poudre
12,5 grammes de Poudre d'amandes
Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

Instructions

La Pâte à Cigarettes

1. Commencer par faire ramollir le Beurre (100 g) à température ambiante pendant 30 minutes à une heure
2. Blanchir à l' aide d' un fouet à main ou à l'aide d'une spatule le Beurre et le Sucre Glace (150 g)
3. Ajouter les Blancs d'Oeuf (120 g pris de 4 Oeufs) un par un, tout en mélangeant au fouet à main
4. Ajouter les graines des Gousses de Vanille (2) (on peut prendre de la pâte de vanille), et mélanger. La pâte à ce stade est assez liquide
5. Tamiser au dessus de cet appareil la Farine (100 g), la Lait en poudre (7 g) et la Poudre d'amandes (25 g). Pour plus de saveur, torréfier la poudre d'amandes au four à 180 C pendant 2 minutes à 4 minutes (attention: ne doit pas brunir !)
6. Ajouter quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères et mélanger
7. La poudre de lait apporte une texture plus moelleuse et rend les cigarettes moins craquantes. La poudre d'amandes apporte plus de saveur.
8. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable
9. Placer au frais pendant 2 heures, le temps que la structure se développe
10. Après le temps de repos, la structure de la pâte a changé : Ne pas mélanger car cela détruirait la structure

Chablon

11. Il vous faut un chablon avec des empreintes carrées de 10 cm de côté et 0,15 cm ou 1,5 mm d'épaisseur
12. Chablon du commerce : J'ai acheté un chablon en plastique. Il en existe en silicone, voir ce site [ICI](#)
13. Chablon fait maison : Vous pouvez créer vos propres chablon : Il suffit de prendre un papier un peu épais (genre carton) d'épaisseur 0,15 cm ou 1,5 mm et de découper des carrés de 10 cm de côté
14. Sans chablon : Sans chablon, on peut étaler à l'aide d'une spatule coudée, mais le résultat ne sera pas aussi régulier qu'avec un chablon
15. Poser le chablon sur une plaque allant au four. L'idéal est une plaque anti adhérente, sinon il

LES CIGARETTES RUSSES à LA DELACRE DE FRÉDÉRIC ANTON

faudra utiliser du papier sulfurisé

16. Etaler la pâte à cigarettes en appuyant sur le chablon afin d'obtenir un résultat net quand on retire le chablon
17. Retirer le chablon

Cuisson

18. Enfourner au four préchauffé à 160 C (Thermostat 5)
19. Puis, la pâte devient liquide sous l'effet de la chaleur
20. Puis, la pâte épaissit
21. La bordure étant plus fine, cuit plus vite et devient brune : C'est le moment de retirer
22. Avec mon four, cela prend environ 11 minutes, mais ce temps peut être différent en fonction de votre four, il vaut mieux juger la cuisson par la couleur brune autour du biscuit

Façonnage

23. Pour façonner les cigarettes, il faut une cuillère en bois (le bois isole la chaleur) et idéalement un tapis silicone ("silpat") afin de ralentir le refroidissement de la pâte
24. Enrouler les carrés de biscuit autour d'un manche en bois, en serrant bien
25. Il faut enrouler très vite car la pâte refroidit vite !
26. Pour être sûr que les carrés de biscuit ne refroidissent pas pendant que j'enroule mes cigarettes, je laisse la plaque dans le four, four éteint et porte ouverte (arrêter la cuisson)
27. Quand on a fini d'enrouler, bien appuyer sur l'extrémité, et attendre quelques secondes afin de "souder", car l'extrémité a tendance à s'ouvrir
28. Après refroidissement complet, conserver dans un récipient hermétique