

Petits gâteaux
Cigarette russe



15 min	10 min	5 min	0	385
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

**Ingrédients pour les
cigarettes russes**

150 g **Beurre**
300 g **Sucre semoule**
6 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
175 g **Farine**
1 sachet(s) **Sucre vanillé**
1 c. à soupe **Crème
liquide (fleurette)**
1 **Huile d'arachide**

Étape 1

Préparation des cigarettes

- 1 Préchauffer le four à 250°C (Th.8).
- 2 Mettre le beurre pommade dans un saladier à l'aide d'une maryse puis ajouter le sucre semoule et le sucre vanillé.
- 3 Mélanger le tout à l'aide d'un fouet .
- 4 Ajouter les blancs d'oeufs petit à petit tout en fouettant.
- 5 Verser ensuite la farine dans un chinois pour la tamiser au-dessus du saladier.
- 6 Mélanger à nouveau au fouet pour obtenir une préparation bien lisse.
- 7 Verser la crème liquide et fouetter la préparation.
- 8 Couper le bout d'une poche à douille à l'aide d'un couteau d'office puis insérer une douille unie.
- 9 Remplir la poche à douille avec la préparation à l'aide d'une maryse.
- 10 Faire descendre l'appareil au fond de la poche pour expulser l'air et réserver.
- 11 Disposer une plaque de four sur un torchon puis huiler la plaque de four à l'aide d'un morceau de papier absorbant.

- 12 Former des petits ronds de 3 cm de diamètre sur la plaque à l'aide de la poche à douille puis taper la plaque pour étaler l'appareil.
- 13 Enfourner pendant 4 à 5 min jusqu'à ce qu'elles colorent.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir les cigarettes russes du four et les décoller de la plaque à l'aide d'une spatule.
- 2 Enrouler les ronds de pâte autour d'une baguette chinoise pour leur donner la forme de cigarettes.
- 3 Cette opération doit se faire rapidement, avant que les cigarettes ne soient trop dures.
- 4 Disposer les cigarettes dans un plat et servir.