

## Cigarettes russes

### **Ingrédients pour 18 cigarettes environ**

90 g de beurre demi sel mou  
90 g de sucre  
90 g de blancs d'œuf (3 blancs)  
90 g de farine



Dans un bol, mélangez le beurre et le sucre, **jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.**

Ajoutez les blancs 1 par 1 (non montés) et mélangez.

Ajoutez la farine et mélangez jusqu'à ce que l'ensemble soit homogène.

Réservez la pâte au frais pendant 1 heure.

Préchauffez votre four à 165°C (chaleur tournante) ou à 180°C (chaleur conventionnelle).

Déposez 3 cuillères à café bombée de pâte sur une plaque de cuisson anti adhésive ou sur une feuille de cuisson en silicone posée sur une plaque de cuisson perforée.

Étalez la pâte à l'aide du dos d'une petite cuillère en cercles de 8 à 10 cm de diamètre. Il faut que ce soit fin mais que l'on ne voit pas la plaque à travers la pâte.

Enfournez pour 5 à 6 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Retirez un cercle à l'aide d'une spatule, posez-le à l'envers sur une planche, posez une baguette en métal ou en bois (ou un crayon à papier) en bas du cercle puis roulez la pâte autour de la tige, le plus rapidement possible (c'est chaud, je sais). Maintenez la cigarette quelques secondes sur la planche avec votre main pour bien la souder, retirez la tige puis déposez le biscuit sur une grille.

Sortez un autre cercle du four et roulez-le de la même manière.

Faites cuire le reste de la pâte de la même manière en faisant bien attention de ne pas utiliser une plaque chaude (j'alterne entre deux plaques).

Ces cigarettes se conservent très bien pendant plusieurs jours dans une boîte en métal.

## Hélènettes

Ingrédients pour 15 Hélènettes:

- 2 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 80 g de beurre
- 100 g de farine
- 100 g de poudre d'amande
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille

### **Préparation :**

-Faites fondre le beurre et laissez-le refroidir.

-Fouettez ensemble les jaunes d'œufs, le sucre et l'extrait de vanille. Ajoutez le beurre fondu, puis la farine et la poudre d'amande. Malaxez bien.

-Préchauffez votre four à 200°C. Formez des petites boules avec la pâte et aplatissez-les légèrement. Disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

- Enfournez pour 8 mn.

