



### Langues de chat (65 environ)

- 120 g beurre mou
- 200 g de sucre glace
- 200 g de farine tamisée
- 4 blancs d'oeufs
- 1/2 fève de tonka râpée (à défaut, les graines d'1 gousse de vanille)



1°/ Mélanger le beurre et le sucre avec une fourchette pour obtenir une texture crémeuse.

2°/ Ajouter les blancs d'oeuf un à un et fouetter entre chaque. Ajouter enfin la farine et la fève de tonka (ou la vanille).

3°/ Dresser des petits tas sur une plaque anti-adhésive et les étaler en forme de langues de chat. Recouvrir avec la garniture souhaitée et enfourner 8 minutes à 200°. Laisser refroidir et conserver dans une boîte hermétique.

### Zigzags chocolat

- 1 blanc d'oeuf
- 1 cc de sucre glace
- cacao en poudre

Mélanger le blanc d'oeuf et le sucre glace. Ajouter du cacao pour obtenir une texture semi liquide. Dresser à l'aide d'une poche à douille ou tout autre moyen Mac Gyveresque ;-))

### Zigzags fraise

Là, aucun mérite : je suis tombée sur un tube de décor à la fraise au rayon aides pâtisseries de mon hyper et j'ai voulu tenter le coup en pensant que ça amuserait les enfants. Pour l'amusement, c'est top mais ce n'est pas évident de vider complètement le tube et le rendu est moins bon que les zigzags chocolat.

### Amandes effilées juste posées ;-))