



Le Milanais ancestral sans beurre revisité par Jack Capt, artisan boulanger



La recette originale date de 1559, on la trouve dans le livre « Ein schön Kochbuch », l'un des premiers livres de cuisine en langue allemande connus à ce jour, contenant une recette de milanais. Voici la version actualisée et testée par Jack Capt, artisan boulanger à Moiry (VD).

Ingrédients

- 10 jaunes d'œuf
- 250 gr. de sucre
- 220 gr. de farine

Préparation

Préchauffez votre four à 200 degrés.

Mélangez les jaunes d'œuf et le sucre énergiquement.

Ajoutez gentiment la farine, travaillez la pâte et abaissez-la à l'aide d'un rouleau (pas trop fine, les biscuits garderont à peu près cette épaisseur).

Découpez les formes de votre choix avec vos plus beaux emporte-pièces de Noël. Si vous souhaitez des biscuits plus moelleux, façonnez plutôt de petites boules, à la manière de petites truffes.

Enfournez 15 – 20 minutes à 200 degrés.

La technique de pro de Jack

Comme on ne dore pas les biscuits avec de l'œuf sur le dessus, ils ne prendront pas de couleur à la cuisson. Pour vérifier qu'ils sont bien cuits, pensez donc à les regarder par le dessous !