

Binôme gourmand



Boules de neige

- ✚ 100g de poudre d'amandes
- ✚ 125g de sucre glace + 3 cuillères à soupe
- ✚ 1 blanc d'œuf

Mélanger le sucre glace avec la poudre d'amandes.
Ajouter le blanc d'œuf et mélanger.

Former des boules de la grosseur d'une petite noix, les rouler dans le sucre glace et les déposer dans des caissettes en papier.

Faire cuire à 120°C (th4) pendant 40 minutes.



Cœurs sablés

- ✚ 150g de farine + 100g de farine avec levure incorporé
- ✚ 125g de beurre salé
- ✚ 60g de sucre blond
- ✚ 10g de **sucre vanillé maison**
- ✚ 1œuf + 1 jaune
- ✚ 100g de sucre glace + 2cs de jus d'orange ou de citron

Sortir le beurre du frigo 30 minutes avant, il ne faut pas qu'il soit trop mou.

Mélanger les deux farines.

Ajouter le beurre coupé en petits morceaux et travailler du bout des doigts.

Ajouter le sucre, le sucre vanillé, l'œuf et le jaune d'œuf, pétrir pour obtenir une pâte homogène. Si la pâte colle un peu, la mettre au frigo quelques minutes.

Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau. Découper des cœurs avec un emporte-pièce, les poser sur une plaque recouverte d'un papier siliconé et faire cuire 6 à 8 minutes à 150°C (th5).

Laisser refroidir sur une grille.

Délayer le sucre glace avec le jus d'orange, glacer les sablés à l'aide d'un pinceau et les décorer.

Laisser durcir avant de les ranger.

Je fais la pâte des cœurs avec le robot muni de la feuille.

Inspiré du livre « Petits fours et bredele » de J. et J.L. Syren