LES MIROIRS

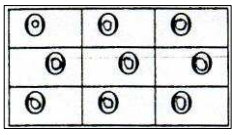
→se conservent dans une boîte métallique

Ingrédients :

125 g de sucre
125 g de poudre d'amande
5 blancs d'œufs
Amandes hachées
Confiture d'abricots
Sucre glace
Rhum
Crème d'amande composée de :
50 g de beurre
50 g de sucre
50 g de poudre d'amande
10 g de farine
1 œuf

1) Prendre un bol.
Peser (125 g de sucre + 125g de poudre d'amande)
Bien mélanger l'ensemble à la main avec les doigts et pas avec une cuillère pour avoir un mélange bien homogène et ne pas avoir de boulettes de sucre.

2) Prendre un autre bol, type cul de poule par exemple, et peser 150 g de blanc d'œufs (ou 5 blancs).
Les monter en neige et bien remuer pour que le fouet en sortant du mélange ne fasse plus un ruban.
Ajouter alors en pluie le mélange (1). Mélanger sans faire retomber le mélange.
Prendre une douille de diamètre 8 ou 10 maxi.
Mettre le mélange dans une poche à douille.
Pendre une plaque en tôle. Déposer une pointe du mélange à chaque coin de la plaque et y coller une feuille de papier sulfurisée.
Faire des petits disques ou couronnes (de la taille de galettes bretonnes) du mélange avec la douille bien verticale.
Mettre une 1 ére rangée, puis une 2e en quinconce (comme la pâte à choux) pour utiliser le maximum de place, puis une 3eme rangée…



Saupoudrer largement d'amandes hachées. Retirer le surplus en secouant la plaque légèrement en biais sur une autre plaque.
Après avoir réalisé la crème d'amande (voir recette galette des rois), charger une poche à douille de cette crème et mettre une pression au centre de chaque disque ou couronne.

Mettre au four à 150°C (four préchauffer à 150°C)

Mettre la valeur d'une bonne grosse cuillère à soupe de confiture d'abricot dans une casserole et passer sur le gaz quelques minutes pour que le mélange ne soit pas liquide mais plutôt recuit et sans fruit.
Sortir les disques ou couronnes du four après : 1/4 d'heure à 20 minutes Mettre un peu de confiture sur le c entre des petites pièces avec un pinceau.

Faire un mélange avec (une bonne cuillère de sucre glace + du rhum). Le mélange devient une pâte blanche.
Mettre le mélange dans un cône en papier.
Déposer une bonne goutte du mélange sur chaque petite pièce et repasser au four quelques minutes.
Sortir du four quand le mélange (sucre + rhum) fait une petite bulle sur les gâteaux.
Bonne dégustation !

Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !