

## Mes Tables de Fêtes



### Coeur rose au sucre parfumé

#### Ingrédients

- 100 g de biscuits roses
- 70 g de poudre d'amande
- 2 œufs
- 70 g de sucre semoule
- 75 g de beurre fondu

#### Pour le décor

- 100 g de sucre semoule
- 1 c à soupe d'eau de rose ( ou de fleur d'oranger)
- 2 c à soupe d'eau
- 3 gouttes de colorant rouge

Préchauffer le four T6 (180°)

Mixer les biscuits roses en poudre, les mélanger avec la poudre d'amande.

Fondre le beurre au micro onde.

Dans un saladier fouetter les neufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le beurre fondu, fouetter, ajouter à la spatule, le mélange biscuits roses/amande.

Verser cette pâte dans le moule beurré, lisser la surface et enfourner pour environ 3/4 heure. Vérifier la cuisson à la pointe du couteau.

Laisser tiédir 5 minutes, démouler et laisser complètement refroidir.

#### Le décor:

Dans une petite casserole, verser le sucre, l'eau de rose, l'eau et mélanger avec le colorant. Faire bouillir pour obtenir un mélange pâteux et qui blanchi légèrement, en remuant bien avec une cuillère en bois, attention ça attache au fond de la casserole et ça brûle !!! Mélanger en égrainant avec la cuillère en bois hors du feu, vous obtenez un sucre coloré et parfumé. Verser ce sucre sur une feuille d'aluminium huilée pour le laisser refroidir.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>

