



Friandises



Amarettis:

3 blancs d'oeufs, 185g de poudre d'amandes légèrement torréfiée 10mn au four à 150°, 150g de sucre en poudre, 150g de sucre glace, quelques amandes pour la déco, un peu d'essence d'amandes amères si on aime.

Fouetter au robot pendant 5mn les sucres et les blancs, incorporer la poudre et dresser à la poche sur la plaque de cuisson recouverte de silpat ou de papier siliconé. Poser une amande au centre de chaque empreinte. Laisser croûter quelques heures comme pour les macarons et cuire 12mn environ à 180°.

Biscuits à l'orange :

125g de beurre pommade, 100g de sucre glace, 40g de polenta fine, 185g de farine, quelques gouttes d'extrait naturel d'orange et des zestes finement râpés.

Fouetter le beurre et le sucre pour obtenir un mélange crémeux, ajouter la farine, la polenta et l'arôme. Diviser la pâte obtenue en 2 et à l'aide d'un papier film confectionner 2 boudins. Les entreposer 30mn au congélateur pour les raffermir. Ôter le film et découper en tranches, comme pour les cookies. Les poser sur le silpat, parsemer de zestes d'orange et enfourner 12mn environ à 200°

Les financiers à la betterave et aux framboises

150g de beurre, 90g de betterave crue râpée, 70g de poudre d'amandes, 30g de poudre de noisettes, 2cs de nectar d'abricot, 170g de sucre glace, 50g de farine, 5 blancs d'oeufs, QS de framboises.

Fondre le beurre noisette, filtrer et laisser tiédir. Mélanger les poudres, le sucre et la farine, ajouter les blancs et le nectar d'abricot, bien mélanger, incorporer le beurre tiède et la betterave.

Remplir les alvéoles à la poche et poser une framboise sur chaque financier. Cuire 10mn à 180°, refroidir et démouler.

La cuisine de Mercotte
Essais, réalisations et recettes au quotidien!

