

Les Panellets, une gourmandise typique de Catalogne, epropre à cette période de Toussaint.

- ✓ Pour 200 gr d'amandes en poudre
- ✓ 140 gr de sucre en poudre
- ✓ 60 gr d'eau
- ✓ 1 œuf
- ✓ 1 citron
- ✓ 1 sachet de pignons



Mettre dans une casserole l'eau et le sucre.

Laisser fondre lentement et arriver à ébullition.

Ajouter la poudre d'amandes.

Continuer à chauffer en remuant jusqu'à ce que la pâte obtenue se décolle des bords de la casserole.

Retirer du feu.

Ajouter le zeste râpé d'un citron puis laisser prendre 2 h au réfrigérateur.

Au bout de ce temps de pause, battre le blanc d'œuf, légèrement, à la fourchette, dans une assiette, et mettre les pignons dans une autre assiette.

Faire des boulettes de pâte, à la main, les passer dans le blanc puis les pignons (c'est bien aussi de prendre les pignons dans la main et d'y rouler la boule afin de mieux les faire adhérer).

On peut faire 16 boules avec cette quantité.

Les poser sur une plaque de four couverte de papier sulfurisé.

Préchauffer le four à 200°.

Passer un peu de jaune d'œuf au pinceau sur les boulettes et enfourner pendant 6 minutes.

Laisser refroidir avant de manipuler.

