

Harissa (pâte d'amandes)

Ingrédients

2 mesures d'amandes moulues (j'ai pris une tasse de 250 ml)

1 mesure de sucre cristallisé

1/2 mesure de beurre fondu

1 verre à thé d'eau de rose

~~1 cs de vanille en poudre~~ 1 cc d'extrait de vanille

colorants alimentaires rouge et vert ou autres (j'ai suivi la recette de **Habbouss**)

Déco

pâte d'amandes blanche et des petites perles (alimentaires)

Dans une casserole sur feu doux faire bouillir le sucre, la vanille, l'eau de rose et le beurre

Ajouter les amandes et remuer avec une cuiller en bois jusqu'à ce que la pâte se détache des parois

Retirer du feu

Laisser refroidir

Diviser la pâte en deux et mettre dans une le colorant vert et dans l'autre le rouge

Saupoudrer de sucre glace le plan de travail et abaisser chaque boule

Découper à l'aide d'un petit emporte pièce rond cannelé

A l'aide d'un emporte pièce feuille faire des feuilles de chaque couleur

Puis faire une petite déco avec de la pâte d'amande blanche

Surmonter le tout d'une bille alimentaire

Après libre cours à votre imagination

