

MES TABLES DE FETES



Mignardises

Ingrédients

- un reste de ganache (environ 80 g)
- 100 g de sucre semoule
- 100 g de poudre d'amande
- 3 blanc d'oeufs
- un peu d'essence de vanille ou 1 c à soupe de kirsch ou d'amareto
- quelques pralines chocolatées
- quelques grains de café chocolatés

Préchauffer le four T5/6 (150/180°)

Pour les deux j'ai utilisé la même pâte.

Dans une terrine, mélanger le sucre et la poudre d'amandes. Battre les blancs d'oeufs en neige ferme avec une pincée de sel. Verser 2 grosses cuillères de blancs d'oeufs en neige dans le mélange sec et ajouter le parfum choisi. Mélanger délicatement puis ajouter le reste de blancs d'oeufs en soulevant. Bien mélanger.

Les minis bouchées : Verser dans chaque alvéole environ 1 c à café de ganache, recouvrir d'environ 1 c à café de pâte. En cuisant la ganache se mélange en partie avec la pâte mais une couche se solidifie sur le dessus. La décoration avec le grain de café se fait à la sortie du four.

Les plus grosses

Verser la pâte au 2/3 dans chaque moule, enfoncer légèrement une praline chocolatée dans chaque bouchée.

Enfourner les deux sur une plaque pour environ 15/20 minutes. Surveillez la cuisson cela va assez vite les petits gâteaux doivent être blonds, légèrement dorés.

Laisser refroidir et démouler délicatement, laisser au frais avant de placer dans des caissettes en papier et décorer à votre goût.

Avec cette quantité de pâte on fait environ 4 moules à muffins et une plaque de 15 alvéoles.