

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

PETITS FOURS AUX AMANDES ET CITRON

Pour 65 petits fours

Préparation : 30 mn

Cuisson : 20 mn

Ingrédients :

- 500 g d'amandes
- 1 pincée de gomme arabique en poudre
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à soupe de beurre
- 4 oeufs
- 250 g de sucre glace
- 2 cuillères à soupe de zeste de citron

Préparation :

Préchauffez le four à 180°.

Pochez les amandes pendant 10 minutes, mondez puis passez au mixeur jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Ajoutez la gomme arabique en poudre, le levure, le beurre, 3 jaunes d'oeufs, 1 oeuf entier, le sucre glace et le zeste de citron râpé. Mélangez tous ces ingrédients pour donner à la pâte une consistance onctueuse.

Mettez le mélange dans une poche à douille étoilée et sur une plaque à four, pressez la douille pour faire des petits choux. Décorez avec les amandes, et faites cuire pendant environ 20 mn.