

MIROIR



A l'occasion de mon anniversaire, j'ai réalisé ces petits gâteaux tirés du livre "le choix du flexipan" de Demarle. Bien évidemment, je remanié un peu la recette en fonction des produits que j'avais en stock. C'est un petit gâteau léger qui se mange tout seul. Côté matériel, vous aurez besoin d'un moule à mini tartelettes en silicone. Si vous en avez 2, c'est encore mieux et surtout cela vous prendra moins de temps pour la cuisson.

Pour environ 45 petits gâteaux, il vous faut :

- > 150 g de blanc d'oeuf
- > 150 g de sucre semoule
- > 150 g de sucre glace
- > 120 g de poudre d'amandes
- > 30 g de farine

Puis :

- > 100 g de beurre pommade
- > 100 g de sucre
- > 100 g d'oeufs (environ 2 oeufs)
- > 100 g de poudre d'amandes
- > QS de sucre glace

La recette originale prévoit des zestes d'agrumes. Comme je n'en avais pas, je m'en suis donc passée !

Dans un premier temps, battez les blancs en neige avec le sucre jusqu'à obtention d'une masse compacte puis incorporez délicatement le mélange sucre glace/farine/poudre d'amandes. Réservez pour la suite.

Au fouet, battez le sucre avec le beurre pommade puis ajoutez les oeufs et la poudre d'amandes.

A l'aide d'une poche à douille et d'une douille n° 6, dressez des petits tas de votre

première préparation sur tout le bord des empreintes à tartelette puis la deuxième préparation au centre. Saupoudrez de sucre glace et enfournez pour 20 minutes th. 6.



Laissez tiédir avant de démoulez car le biscuit est assez fragile. Puis badigeonnez le dessus des gâteaux avec de la confiture. La recette originale préconise de la marmelade d'orange confite mais comme je n'en avais pas en stock, je l'ai remplacé par de la confiture abricot/vanille. C'est pas mal non plus !!!