



Les Gourmandises de Marina

PAINS D'EPICES A LA PATE D'AMANDE

Ingrédients :

150 grs de pâte d'amande brute
150 grs de sucre
2 blancs d'œufs
20 grs de miel
1/4 cuillère à café de carbonate d'ammonium
100 ml d'eau
60 grs de noix en poudre
50 grs d'écorces d'orange confite
60 grs de poudre d'amande
70 grs de farine
80 hosties de pâtisserie diamètre 4cm
Pour le glaçage :
300 grs de glaçage au chocolat noir
100 grs de couverture au chocolat au lait.

Dans un saladier en métal, couper la pâte d'amande en petit dés, ajouter le sucre, les blancs d'œufs et le miel. Mélanger énergiquement avec un fouet ou une fourchette en écrasant les dés de pâte d'amande en essayant d'obtenir une pâte lisse. Continuer à fouetter avec un batteur au bain marie pendant 10 minutes, continuer à battre 5 minutes hors du feu. Dissoudre le carbonate d'ammonium dans 100ml d'eau et l'incorporer à l'appareil. Insérer les noix, les écorces d'oranges confites émincées finement et la farine.

Déposer des tas avec une poche à douille sur les hosties. Laisser sécher une nuit à température ambiante.

Préchauffer le four à 160° (140° chaleur tournante) et cuire les pains d'épices 15 minutes.

Faire fondre le glaçage et recouvrir les pains d'épices, lorsque le glaçage est sec tracer des lignes avec la couverture.