

Les « panellets »

Gourmandises typiquement catalanes propres à la période de Toussaint.



Ingrédients :

200 gr d'amandes en poudre
200 gr de sucre glace
70 gr de blancs d'œufs + 1 œuf
1 zeste de citron finement râpé
75 gr de pignons, prévoir large.
40 gr de pomme de terre cuite

Préparation :

- Mélanger la poudre d'amandes, le sucre glace, le zeste de citron, la pomme de terre écrasée de façon à avoir une pâte fine, malléable, assez collante.
- La laisser prendre 2 h au réfrigérateur.
- Dans un bol, battre l'œuf et lui ajouter les pignons et laisser au frais également (on peut ajouter, pour le coup d'œil, 1 goutte de colorant alimentaire rouge).
- Au bout de 2 ou 3h, former des boules de la taille d'une noix avec la pâte qui a un peu durci.
- Rouler les boules dans le mélange œuf / pignons en faisant bien adhérer les pignons.
- Les poser sur une plaque de four couverte de papier sulfurisé.
- Préchauffer le four à 200°.
- Enfourner pendant 12 à 15 mn.
- Laisser refroidir avant de manipuler.

Les « panellets » se conservent quelques jours.

La recette vous permettra d'en faire une bonne vingtaine.

Après avoir lu différentes recettes, il semblerait judicieux de préparer tous les ingrédients la veille.

La pomme de terre ne donne pas de goût mais sert à empêcher que les boules ne se désagrègent.