

Pommes de terre surprise



Ingrédients (pour, environ, 12 parts) :

4 grosses madeleins émiettés

120 g de poudre d'amandes

120 g de sucre

2 blancs d'œufs

1 càs de kirsch ou rhum

pincée de sel

Déco :

chocolat en poudre ou cacao

quelques **pignons** ou amandes effilées

Préparation :

- Mélanger à la main tous les ingrédients sauf ceux du décor.
- On obtient une pâte souple.
- Faire des portions en forme de pommes de terre.
- Mettre le chocolat en poudre dans une assiette creuse et y rouler les pommes de terre.
- Les disposer sur un plateau en piquant des pignons dans la pâte pour figurer les germes.
- Conserver au frais.