

Laa (2008)

Gourmandises aux noisettes

Pour la pâte
300 g de farine
200 g de noisettes moulues
200 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 oeuf
200 g de beurre ou de margarine

Entre autres
150 g de couverture foncée
1 sachet de pistaches hachées
1 sachet de vermicelles multicolores en sucre

Mélanger la farine avec les noisettes, le sucre et le sucre vanillé. Rajouter l'oeuf et les flocons de beurre. Pétrir une pâte lisse. L'enrouler dans un film plastique alimentaire et le mettre au frais pendant au moins 30 minutes. Puis couper des rouleaux d'env. 0,5 cm de diamètre et de 5 cm de longueur. Il est aussi possible de les fermer en cercles. Les déposer sur la tôle recouverte de papier sulfurisé.

Température de cuisson : four électrique préchauffé à 200° C.
Temps de cuisson : 12-15 minutes.

Dès que les petits fours sont froids, en tremper une moitié dans la couverture foncée fondue et bien mélangée. Les décorer avec des pistaches ou des vermicelles multicolores.



Tamiser la farine et la féculé dans une bassine. Rajouter le beurre à température ambiante, le fromage blanc et le zeste du citron râpé et le pétrir en une pâte très lisse. L'enrouler dans un film de plastique alimentaire et laisser reposer au frais pendant au moins 30 minutes. Pour la masse aux macarons, battre en une mousse très homogène le blanc d'oeuf avec une cuill. à soupe de jus de citron. Incorporer peu à peu et très délicatement le sucre et le sucre vanillé en remuant continuellement. Terminer en incorporant la noix de coco râpée. Abaisser finement la pâte brisée sur le plan de travail légèrement fariné et découper des cercles d'environ 5 cm de diamètre à l'emporte-pièce. Déposer ces cercles sur une tôle recouverte de papier sulfurisé.

Température de cuisson : four électrique préchauffé à 175° C.
Temps de cuisson : env. 10 minutes

Entre-temps, couper finement le zeste des 2 citrons bien lavés. Garnir les petits fours précuits avec la masse aux macarons et décorer avec le zeste de citron. Terminer la cuisson.

2e temps de cuisson à même température : 10 minutes.

