

Pâte d'amande (sans œuf)

Retrouvez toutes les recettes de Marielle sur notre blog de cuisine : www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



10 minutes



Sans cuisson



200 g

INGRÉDIENTS

- 100 g de poudre d'amandes*
- 100 g de sucre glace
- 1 c à s d'eau tiède
- 4 gouttes d'extrait d'amande* amère
- 50 g de chocolat noir 60% minimum (facultatif)

*peut contenir des allergènes

Une recette de Solène, salariée du Fenouil Biocoop

1. Dans un grand saladier, mélanger le sucre glace et la poudre d'amandes à l'aide d'une cuillère en bois.
2. Ajouter la cuillère à soupe d'eau tiède et continuer à mélanger jusqu'à ce que le sucre glace ait fondu.
3. Ajouter l'extrait d'amande amère et bien pétrir afin d'obtenir d'une pâte homogène.
4. Couvrir (pour empêcher la pâte d'amandes d'absorber les odeurs du frigo) et réserver au frais pendant 24h avant de consommer !
5. Facultatif : faire fondre le chocolat au bain-marie. Réaliser des billes/carrés/ petits rouleaux de pâte d'amande et les tremper dans le chocolat, puis les réserver à température ambiante pour que le chocolat fige.



FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

FENOUIL RUAUDIN
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Parc des Hunaudières
02 43 78 93 82

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Léprince-Ringuet
02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Hauza
02 85 29 29 69