

Étoiles à la cannelle (Zimtsterne)

RECETTE



40 minutes



8 minutes



30 étoiles

INGRÉDIENTS

- 1 blanc d'œuf*
- 100 g de sucre de canne
- 1 c à c de jus de citron
- 150 g d'amandes*
complètes
- 1 c à c de cannelle en
poudre

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Préparer le sucre glace : mixer le sucre de canne jusqu'à obtenir une fine poudre.
2. Battre le blanc d'œuf en neige, ajouter petit à petit le sucre glace puis le jus de citron. Battre le tout pendant 10 minutes (puissance maximale). Réserver quatre cuillères à soupe de la glace royale pour la décoration.
3. Réduire les amandes complètes en poudre.
4. Mélanger la poudre d'amande et la cannelle, ajouter les $\frac{2}{3}$ de ce mélange au blanc en neige. Ajouter le reste petit à petit à l'aide d'une maryse. Couvrir, mettre au frigo pendant 1 heure.
5. Préchauffer le four à 180°C.
6. Etaler la pâte sur $\frac{1}{4}$ cm d'épaisseur entre deux films alimentaires.
7. Enlever le film du dessus puis avec un petit emporte-pièce, découper les étoiles et les poser sur un papier cuisson sur la plaque du four.
8. Faire un glaçage sur chaque étoile avec le blanc en neige réservé.
9. Cuire les étoiles pendant 8 minutes.
10. Les poser sur une grille et laisser patiemment refroidir.
11. À conserver dans une boîte en métal... jusqu'à 3 semaines ! Si on arrive à résister :)

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 www.cuisine-moi-un-fenouil.fr