

Polvorones à la cannelle et au citron

Ingrédients :

- 140 g de farine
- 20 g de poudre amande
- 70 g de sucre glace
- 75 g de saindoux (à température ambiante)
- 1/2 c.à.café de cannelle
- du zeste de citron (pas beaucoup)

Pour la cuisson et finition

- un peu de saindoux fondu
- 1 c.à.soupe de graines de sésame ou cacahuètes concassées



Préparation des polvorones :

Sortez le saindoux du réfrigérateur. Préchauffez le plat de cuisson à vide - mode manuel. à 230°C. Au bip, torréfiez la farine au grill (env. 8 min). Mélangez de temps en temps. Réservez sur un papier sulfurisé (sur une Silpat la farine reste collée) posé sur plaque alu perforée + grille ronde à pieds (refroidissement plus rapide). Passez à l'amande en poudre (env. 2 min) et mettez à refroidir sur la farine. Mélangez sur le papier sulfurisé. Dans le bol du robot de votre choix, versez les poudres refroidies, le sucre glace, la cannelle, le zeste de citron et le saindoux mou. Sablez et mélangez vitesse 4 à 5 max jusqu'à obtention une pâte. Formez un boudin de 4 cm de diamètre environ. Roulez dans le papier sulfurisé. Placez au réfrigérateur jusqu'à durcissement complet, si vous êtes pressé placez au congélateur 10 à 15 minutes.

Conseils :

Laisser refroidir complètement avant de les emballer dans du papier de soie, car très friables.

Pour vous équiper du grill autosense ou parrainer vos amis:

Commandez-le directement via la boutique : <https://www.all-clad.fr/eshop/>, en utilisant le code **quYspaFiQo**. (nous réaliserons la mise en service physique ou visio perso selon distance)

Pour la cuisson et finition:

Préchauffez le grill avec plat de cuisson vide à 230°C. Pendant ce temps, coupez le boudin en tranches épaisses au couteau environ 1 cm ou de la largeur de votre doigt (index). Laissez les tranches posées à plat sur le papier sulfurisé. Badigeonnez de saindoux fondu. Parsemez de graines de sésame ou noisettes ou cacahuètes concassées et torréfiées. Au bip, placez les tranches dans le plat de cuisson chaud (attention de ne pas vous brûler). Cuire au grill standard 5 minutes à 230°C puis montez la température à 270°C et prolongez la cuisson de 5 à 6 minutes jusqu'à coloration souhaitée. Retirez le plat de cuisson du socle et laissez refroidir.