



Etoiles au chocolat et épices



Recette

Mélanger la farine, le sucre et le sucre vanillé, dans un cul de poule. Séparer le blanc d'œuf du jaune. Ajouter le jaune d'œuf et le beurre au mélange à base de farine. Mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse. Former une boule, l'envelopper dans du film alimentaire et la placer une heure au frais.

Matériel : Guy Demarle utilisé :

Toile Silpat
Réf. : SP 3727

Ingrédients :

Pour environ 50 étoiles

200 g de farine
125 g de sucre
1 paquet de sucre vanillé
1 œuf
150 g de beurre
75 g de chocolat au lait
125 g de sucre glace
150 g de noisettes finement moulues
½ cuillerée à café d'épices à pain d'épice
20 g de cacao

Préchauffer le four à 180° C (chaleur tournante 160°) Faire fondre le chocolat. Monter le blanc en neige ferme avec 75 g de sucre glace. Mélanger les noisettes et les épices pour pain d'épices, les incorporer à l'œuf en neige. Pour finir, ajouter le chocolat fondu en pétrissant.

Abaisser la pâte brisée claire sur une surface de travail légèrement farinée sur env. ½ cm d'épaisseur. Découper les étoiles à l'emporte-pièce et les placer sur la toile Silpat. Dans la pâte à macarons, prélever de petites boules, placer une boule au milieu de chaque étoile.

Faire dorer les étoiles au four pendant env. 10 mn. Les retirer du four et les laisser refroidir sur une grille.

Saupoudrer les étoiles de sucre glace et de cacao juste avant de servir.



Pascale Phazelle

Conseillère Guy Demarle

**Assistant culinaire Cook'in,
moule flexipan**

☎ : 06.76.52.15.65

