



Etoiles à la cannelle (recette de Stéphanie de Turckheim dans *Petites Gourmandises de Noël*).

Pour une vingtaine d'étoiles (j'ai divisé les proportions initiales par deux) :

- 2 blancs d'œufs ;
- 500 g de sucre en poudre + 6 cuillères à soupe à s pour le plan de travail ;
- 500 g de poudre d'amandes ;
- 1 cuillère à soupe de cannelle ;
- ½ cuillère à café de girofle moulu ;
- le jus d'un citron + 2 cuillères à soupe à soupe pour le glaçage ;
- 250 g de sucre glace.



Attention : la pâte doit être préparée la veille de la cuisson et de la dégustation.

Dans un grand saladier battez les blancs en neige ferme puis ajoutez le sucre petit à petit tout en continuant à battre afin d'obtenir un mélange lisse et brillant. À l'aide d'une spatule souple incorporez délicatement la poudre d'amandes, les épices et le jus de citron. Bien mélangez puis laissez reposer la pâte une nuit au frais.

Préchauffez le four à 160°C. Saupoudrez le plan de travail de sucre en poudre et abaissez la pâte à la main sur un centimètre d'épaisseur. Attention la pâte est délicate et très collante. Formez des étoiles à l'aide d'un emporte-pièce. Rincez-le souvent dans l'eau pour éviter que la pâte ne colle trop.

Faites cuire 10 minutes environ en surveillant. Sortez-les du four et laissez-les refroidir sur une grille. Il est normal que les étoiles soient encore molles à la sortie du four, elles durciront légèrement en refroidissant (elles restent moelleuses, ce ne sont pas des sablés ou des biscuits secs).

Versez le sucre glace dans un bol et ajoutez quelques gouttes de jus de citron et mélangez jusqu'à obtenir une pâte blanche. Glacez les étoiles à l'aide d'un pinceau de cuisine (pas celui que votre enfant/niece/petit-fils etc. vient d'utiliser pour sa peinture à l'eau) ou d'une petite cuillère et laissez sécher.