



Etoiles de Noël soufflées

LA CUISINE DE BOOMY

1)

- 200 gr de farine
- 125 gr de beurre doux
- 70 gr de sucre glace
- 2 jaunes d'œufs
- 1 pincée de sel fin

2)

- 1 blanc d'œuf
- 60 gr de sucre glace
- 30 gr de vermicelles de chocolat
- 30 gr de noisette en poudre
- 1 cc de mélange d'épices à pain d'épices

1) J'ai préparé la pâte sablée au Kitchen'aid sur lequel j'ai adapté la feuille. Mettre la farine, le sel, le sucre glace, les jaunes d'œufs et le beurre coupé en petits morceaux dans le bol du robot. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte, l'envelopper dans du film alimentaire et la placer au frais au minimum pendant une heure.

Au bout de ce temps étaler la pâte sur votre plan de travail légèrement fariné, sur une épaisseur de 3 mm, découper des étoiles avec un emporte-pièce puis poser les biscuits sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de cuisson en silicone ou d'une feuille de papier sulfurisé.

Préchauffez votre four à 190°.

2) Toujours au Kitchenaid mais avec le fouet cette fois-ci.

Battre le blanc d'œuf en neige, incorporer le sucre glace, le vermicelle au chocolat, la poudre de noisette et les épices.

A l'aide de deux petites cuillères déposer un petit peu de cette préparation au centre de vos étoiles.

Faire cuire pendant 12 minutes et laisser entièrement refroidir avant de les stocker dans une boîte à biscuits.