

Citrouille d'halloween

Amandes et pépites de chocolat



Difficulté : ★ ★ Quantité : 6

INGRÉDIENTS :

Pour les sablés

- 250 g de farine
- 50 g de sucre en poudre
- 30 g d'eau
- 125 g de beurre mou
- 1 jaune d'oeuf

- 1 pincée de sel
- 10 g de cacao

Pour les citrouilles

- 1 yaourt nature
- 110 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 30 g de sucre
- 20 g de poudre d'amande
- 50 g d'amandes concassées
- 1 poignée de pépites de chocolat
- Colorant alimentaire orange
- Pâte à sucre vert émeraude
- Feutre alimentaire noir
- 2 cuil à soupe de sucre glace et 1 cuil à soupe d'eau

PRÉPARATION :

Étape 1 : Les sablés

1. Mettre tous les ingrédients dans la cuve de votre robot muni de la feuille (batteur plat), pétrir en vitesse 2 ou 3 jusqu'à ce que la pâte forme une boule qui se détache des parois. Filmer la pâte et mettre 10 min au congélateur.
2. Préchauffer votre four à 180°C.
3. Étaler la pâte sur un plan de travail fariné sur environ 0.5 cm d'épaisseur. Déposer la sur une plaque recouverte de papier cuisson, piquer avec une fourchette et enfourner pendant 15 à 20 minutes.
4. Sortir du four et à l'aide d'un emporte pièce en forme de cercle d'environ 7 cm de diamètre, faire 6 disques que vous laisserez refroidir sur une grille.

Étape 2 : Les Citrouilles

1. Préchauffer votre four à 180°C.
2. Dans un saladier, mettre le yaourt, la farine, l'œuf, la levure et le sucre et fouetter jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Ajouter le colorant et mélanger encore, puis réserver.

3. Concasser les amandes et les ajouter dans la pâte, ainsi qu'une poignée de pépites de chocolat. Mélanger.
4. Huiler vos empreintes de moule citrouille et les remplir entre la moitié et les $\frac{3}{4}$. Déposer un tapis de cuisson par-dessus pour éviter que ça gonfle trop et enfourner pendant 20 à 25 minutes selon votre four.
5. Laisser refroidir avant de démouler. Puis à l'aide d'un feutre alimentaire, repasser les yeux, le nez et la bouche en noir.
6. Préparer un glaçage qui servira de colle en mélangeant le sucre glace et l'eau dans un bol.
7. Déposer une pointe de "colle" au centre des sablés et venir coller une citrouille.
8. Étaler la pâte à sucre entre 2 feuilles de papier cuisson et avec un emporte pièce feuille de lierre, découper 6 feuilles. Ajouter un peu de "colle" sur les feuilles et venir les coller par-dessus les citrouilles (voir photo).

Sandrine CM "Ma Bulle aux Délices"

