

RECETTES DE NOËL

ETOILES À LA CANNELLE

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 3 blancs d'oeuf
- 1 pincée de sel
- 250 g de sucre glace
- 1 c. à soupe de cannelle
- 400 g d'amandes moulues
- 1/2 c. à soupe de kirsch

Préparation:

Battre les blancs d'oeuf en neige avec le sel jusqu'à l'obtention d'une texture ferme.

Incorporer délicatement le sucre glace. Une fois la masse mélangée, en retirer l'équivalent de 6 c. à soupe pour le glaçage; à réserver au frais dans un contenant hermétique.

Ajouter ensuite la cannelle, les amandes moulues et le kirsch. Bien mélanger et façonner une boule de pâte homogène.

Abaisser la pâte par portion, sur une épaisseur de 1 cm sur un peu de sucre cristallisé.

Découper des étoiles à l'aide d'un emporte-pièce et les décoller à l'aide d'une spatule pour les disposer sur une plaque chemisée.

Déposer un peu de glaçage sur chaque étoile et laisser sécher toute une nuit.

Cuire environ 5 minutes au milieu du four préchauffé à 250°C. Laisser refroidir sur une grille avant de les conserver dans une boîte fermée, dans un endroit frais et sec.

