

Etoiles à la cannelle

Préparation: env. 45 min
Séchage: env. 6 heures ou toute la nuit
Cuisson par plaque: env. 4 min
Pour env. 50 pièces, selon taille des emporte-pièces



2 blancs d'œuf frais (env. 70 g)
1 pincée de sel

battre légèrement au fouet dans une terrine

200 g de sucre

incorporer

1½ c. à soupe de cannelle

½ c. à soupe de kirsch ou de jus de citron

350 g d'amandes moulues

ajouter le tout, rassembler en pâte

Glaçage

1 blanc d'œuf frais (env. 35 g)
env. 175 g de sucre glace

bien remuer le tout dans une terrine,
réserver pour le glaçage

Façonnage: sur un peu de sucre ou entre les parois d'un sachet plastique coupé, abaisser la pâte par portions, sur env. 1 cm d'épaisseur. Découper les étoiles. Plonger régulièrement les emporte-pièces dans un petit bol rempli de sucre. De cette façon, les biscuits se détachent plus facilement. Poser ceux-ci sur une plaque chemisée de papier à pâtisserie. Laisser sécher à température ambiante sans couvrir, env. 6 heures ou toute la nuit.

Cuisson: env. 4 min au milieu du four préchauffé à 240 °C. Sortir du four, laisser tiédir un peu (voir remarque).

Glaçage: après la cuisson, décorer les étoiles encore chaudes avec le glaçage au sucre glace; pour ce faire, les plonger sur env. 2 mm dans le glaçage, retourner, laisser refroidir sur une grille. Le glaçage devrait être épais pour qu'il ne coule pas. S'il est trop liquide, ajouter un peu de sucre glace.

Remarque: à la sortie du four, les étoiles à la cannelle sont encore un peu molles; elles durcissent en refroidissant. Elles doivent rester moelleuses au dedans.

Par 100 g: lipides 22 g, protéines 9 g, hydrates de carbone 47 g, 1778 kJ (425 kcal)

Préparation à l'avance: cuire les étoiles 2 semaines à l'avance, les conserver dans une boîte bien fermée.

Suggestion

Congeler les jaunes d'œuf (voir en bas). Les utiliser pour badigeonner des pâtisseries.

Congeler: le jaune peut être congelé mélangé à 1 pincée de sel et légèrement battu. Idem pour le blanc d'œuf mais sans adjonction de sel.

Conservation: env. 3 mois.