

Emporte-pièces «Ourson» (lot de 2)

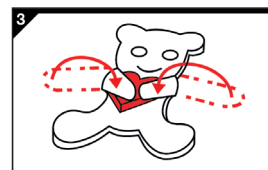
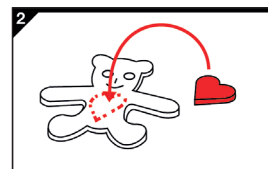
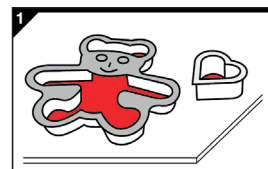


Bonjour!

Nous, les Ourson, ne sommes pas seulement des emporte-pièce copieux - avec nos longs bras nous embrassons tout ce que nous aimons.

Utilisation:

1. Confectionner une pâte aux amandes (recette ci-dessous).
La pâte milanaise fonctionne également.
2. Abaisser la pâte par portions à env. **4 mm** d'épaisseur sur un peu de farine. **Important:** travailler la pâte bien froide.
3. Passer l'emporte-pièce dans la farine, secouer pour faire tomber l'excédent, découper des oursons dans la pâte (**ill. 1**), les déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson.
4. Badigeonner les oursons de jaune d'œuf dilué.
5. Découper des petits cœurs dans de la pâte colorée ou placer une noisette entre les bras, badigeonner de jaune d'œuf dilué (**ill. 2**).
6. Refermer les bras, badigeonner de jaune d'œuf dilué, enfourner (**ill. 3**).



Oursons au goût d'amandes

50 min. + 2 h au frais + 12 min au four
Pour env. 30 grands ours ou 45 oursons

250 g	de beurre, mou
250 g	de sucre
quelques	gouttes d'arôme d'amande amère
2 pincées	de sel
3	œufs
1	citron bio
500 g	de farine
--	
1	jaune d'œuf
1 c.c.	d'eau

Suggestion:

pour une pâte bicolore, diviser la masse en deux portions. Mélanger 210 g de farine et 40 g de chocolat en poudre, incorporer à une moitié de la masse, et le reste de la farine (250 g) à l'autre moitié. On peut aussi colorer la pâte un colorant alimentaire.

1. Mélanger dans un grand bol beurre, sucre, arôme d'amande amère et sel. Incorporer les œufs peu à peu, travailler encore jusqu'à ce que la masse blanchisse. Râper le zeste du citron, ajouter, incorporer la farine, aplatir un peu la pâte, mettre env. 2 h à couvert au réfrigérateur.
2. Préchauffer le four à 200°C, chaleur voûte et sole (180°C chaleur tournante). Abaisser la pâte, la découper à l'emporte-pièce et façonner des oursons, voir utilisation. Délayer le jaune d'œuf dans l'eau, en badigeonner les oursons au moment de les enfourner.
3. **Cuisson:** env. 6 à 8 min au four. Retirer, laisser refroidir sur une grille.

Beaucoup de succès et des bisquits mignons!