



Autre

Anneaux d'amande aux miettes de massepain

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour les anneaux

100 grammes d'amandes (épluchées et moulues)
4 cuillères à soupe de marmelade d'oranges
120 grammes de beurre
150 grammes de farine
100 grammes de sucre
1 orange (le zeste)
1 pincer de sel
1 jaune d'œuf
1 blanc d'œuf

Pour les miettes

75 grammes d'amandes (moulues, non épluchées)
2 cuillères à soupe de sucre brun
50 grammes de massepain
30 grammes de beurre

Méthode de préparation

Mélangez la farine, les amandes, le sucre, le beurre, le zeste d'orange, le jaune d'œuf et le sel dans un grand plat. Retirez le mélange du plat et pétrissez-le sur une surface enfarinée jusqu'à l'obtention d'une pâte sablée lisse. Le pétrissage ne se fait pas bien? Ajoutez alors un peu d'eau ou de farine. Emballez ensuite la pâte dans une feuille fraîcheur et réservez-la environ 30 minutes au frigo.

Râpez le massepain et mélangez-le ensuite dans un plat avec le beurre fondu et refroidi, le sucre brun et les amandes jusqu'à l'obtention de miettes. Entretemps préchauffez le four à 180°C.

Roulez la pâte jusqu'à une épaisseur de 3-4 mm et faites dedans des anneaux avec un emporte-pièce. Mettez la moitié des anneaux sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, tartinez dessus la marmelade (que vous pouvez éventuellement réchauffer un peu) puis terminez en posant dessus l'autre moitié des anneaux.

Badigeonnez le dessus des anneaux avec du blanc d'œuf et saupoudrez les miettes par-dessus. Enfournez environ 15 minutes jusqu'à ce que les anneaux soient brun doré. Retirez-les ensuite du four et laissez-les refroidir.

Ustensiles de cuisine

Râpe

Four

