Rochers et autres monticules en pâtisserie !

Deux recettes faciles à réaliser pour des cuisiniers en herbe ! Proposition d'Evelyne Schaller.

Des rochers pour Noël : macarons aux flocons d'avoine

Ingrédients : 125 gr de flocons d'avoine, 125 gr de sucre, 125 gr de noix ou d'amandes, 3 blancs d'œufs.

Mise en œuvre : battre les blancs en neige. Incorporer le sucre, les noix, préalablement moulues ou concassées et les flocons d'avoine. A l'aide de deux cuillères à café, disposer les petits tas de pâte sur une tôle beurrée. Faire cuire à feu moyen, à 180 °C, pendant 10 minutes.

Des petits monts aux noisettes

Ingrédients : 200 gr de beurre, 125 gr de sucre, 2 œufs, 220 gr de noisettes moulues, 200 gr de farine, 1 pincée de sel et 2 pointes de couteau de cannelle, Pour le décor ; 40 à 50 noisettes entières.

Mise en œuvre : battre le beurre, le sucre, les œufs pour obtenir une masse

mousseuse. Incorporer peu à peu les noisettes, la farine tamisée, le sel, la cannelle et pétrir le tout. Laisser reposer deux heures au réfrigérateur. Prélever de petites portions de pâte. Former des boules et les poser sur une tôle beurrée et farinée. Mettre une noisette au centre et faire cuire à feu moyen, à 180 °C, thermostat 7 pendant 15 minutes.

Crédit : Evelyne Schaller – Point KT