

Marzipan citron

Les ingrédients :

300g de pâte d'amandes blanche
1 gousse de vanille
Le zeste fin d'1 citron
30 g de jus de citron
+ du sucre glace pour le plan de travail

Pour la finition

200g de chocolat blanc
100g de sucre glace

Travailler la pâte d'amandes à la main pour la rendre plus lisse et plus homogène et la découper en petits morceaux.

Fendre la gousse de vanille en 2 et racler les graines avec un couteau.

Râper très finement le citron et presser le jus.

Mettre la pâte d'amandes dans un récipient avec les graines de vanille, les zestes et le jus de citron.

Travailler le mélange d'abord à la cuillère en bois puis à la main pour obtenir quelque chose d'homogène.

Sur le plan de travail saupoudré de sucre glace faire un boudin de pâte bien régulier de 2 cm de diamètre et le découper en morceaux de 1,5 cm. Rouler chaque morceau entre les mains pour faire des boulettes que l'on dispose sur un plateau . Mettre le plateau 2 heures au congélateur.

Au bout des 2 heures faire fondre le chocolat blanc au B.M.

Christophe Felder dit de mettre un peu de chocolat blanc fondu dans sa main et d'y passer les boulettes de pâte d'amandes. Personnellement je les ai trempées directement dans le chocolat blanc en m'aidant d'une fourchette. Ensuite les mettre dans le sucre glace tamisé . Attendre un peu et passer les friandises sur un petit tamis pour enlever l'excédent de sucre. Laisser figer le chocolat.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>