

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **AMARETTI AU LIMONCELLO, CITRON ET CITRON CONFIT**

**(à commencer la veille)**

**Pour une trentaine de biscuits : 180g de poudre d'amandes - 150g sucre en poudre - 70g blancs d'oeufs (~2) - le zeste d'un gros citron jaune non traité - 1 à 2càs de limoncello - citron confit en lamelles (facultatif) -**

**La veille préparer la pâte. Dans une jatte mélanger du bout des doigts ou à l'aide d'une cuillère en bois la poudre d'amandes, la moitié du sucre et zeste râpé du citron. Dans une autre jatte, fouetter les blancs en neige en ajoutant l'autre moitié de sucre en 2 fois.**

**Incorporer 1/3 des blancs dans le 1er mélanger vivement. Puis délicatement à l'aide d'une spatule souple les 2/3 restants. On obtient (comme le précise Edda) une pâte d'amande molle voire très souple. Verser dans une boîte hermétique et entreposer jusqu'au lendemain au réfrigérateur.**

**Le lendemain, recouvrir une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Préchauffer le four à 150°C (th.6). A l'aide des mains humides former des boules de pâte de la taille d'une noix. Les poser sur la plaque en alternant les rangs et en les espaçant. Avec le doigt appuyer au centre de chacune d'elle et enfoncer un petit cube de citron confit. Les saupoudrer de sucre glace.**

**Enfourner et cuire 15 minutes environ. Laisser refroidir sur grille.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr