

Les croq' amour

Pour 50 pièces ; Préparation 15 min ; Cuisson 20 min à 180°

2 blancs d'œufs
200 g de sucre glace
150 g de noisettes entières
100 g d'amandes entières
6 g de cacao en poudre
ou 1 c à café de café soluble (instantané)

La préparation

* A l'aide d'un couteau, broyer grossièrement les noisettes et les amandes. Mélanger le sucre glace tamisé avec un arôme, cacao ou café, et ajouter les fruits secs. Répartir le tout sur une plaque, recouverte de papier de cuisson et faire chauffer 8 min à 150°

* Dans un saladier au fouet, battre les blancs d'œufs jusqu'à l'obtention d'une mousse. Incorporer ensuite la préparation chauffée, fruits sec, sucre glace. Mélanger à la spatule.

La cuisson

* Remontez la température du four à 180°

* Sur une plaque recouverte de papier de cuisson, réaliser des petites boules d'environ 10 g chacune.

* Espacez-les suffisamment pour qu'elles ne collent pas lors de leur développement au four. Cela facilitera aussi leur cuisson.

* Enfourner ensuite 10 min à four 180°.

* Dès la sortie du four, tirer le tout des plaques et glisser les feuilles de cuisson sur des grilles.

* Laisser refroidir.

Astuces et conseils.

Le volume des croq'amour augmente fortement lors de la cuisson. Réaliser des petites boules afin de pouvoir les croquer plus facilement.

Ces petits fours, qui s'associent très bien à un café ou à un chocolat chaud se conservent dans une boîte hermétique.