

# Billes d'amandes à la fleur d'oranger dégoulinantes de miel



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 1 heure 30

✓ **Cuisson** : 10 minutes

## ✓ **Ingrédients**

### **pour 4 personnes :**

- 250 g de poudre d'amandes
- 125 g de sucre en poudre
- 2 + 1 cs de fleur d'oranger
- 2 blancs d'œufs
- 3 feuilles de brick
- 30 g de beurre
- 100 g de miel

## ✓ **Préparation :**



Dans le bol d'un mixeur, versez la poudre d'amandes, le sucre en poudre et deux cuillères à soupe de fleur d'oranger.

Mixez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Formez des petites billes et mettez-les de côté.

Faites fondre le beurre pendant quelques seconde au micro-ondes. Coupez les feuilles de brick en fines lamelles (de la même largeur que des tagliatelles). Versez le beurre sur les bricks et mélangez.

Mettez les blancs d'œuf dans un bol. Prenez une bille d'amande et trempez-la dans le blanc d'œuf puis, "momifiez"-la avec les lamelles de brick jusqu'à ne plus voir la pâte d'amande.

Placez ensuite la bille sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des billes.

Enfournez à 180°C une dizaine de minutes (juste le temps que les feuilles de brick croustillent).

Pendant ce temps, faites chauffer le miel à feu doux dans une poêle avec la troisième cuillère à soupe de fleur d'oranger.

Sortez les billes du four et mettez-les dans le miel. Enrobez-les généreusement et laissez refroidir une dizaine de minutes.

Récupérez ensuite les billes et mettez les dans une assiette. Les billes se conservent pendant quelques jours dans une boîte hermétique.

www.audalacuisine.com