

Étoiles des neiges



Préparation : 30 mn

Cuisson : 1 h

Repos : 1 h

Les ingrédients une trentaine d'étoiles :

200 g de chocolat blanc

200 g de beurre

4 oeufs

100 g de sucre glace

100 g de farine

Pour le glaçage :

100 g de sucre glace

2 c à s d'eau

Faire fondre le chocolat cassé en morceaux avec le beurre au bain-marie (ou au M.O. mais attention de ne pas faire trop chauffer le chocolat blanc). Fouetter pour lisser la préparation. Ajouter le sucre glace, les oeufs un par un et la farine. Verser dans un moule en silicone (il faut un moule pour avoir une épaisseur d'1 cm) et enfourner 20 mn à four préchauffé à 180°. Laisser refroidir et démouler sur une planche à découper ou un plateau recouverts de papier sulfurisé. Détailler des étoiles avec un emporte pièce. Préparer le glaçage en mélangeant le sucre glace avec l'eau et étaler un peu de glaçage sur les étoiles avec la lame d'un couteau. Laisser sécher au moins 1 h.

Ces étoiles peuvent être préparées la veille. Les conserver sur une assiette en les recouvrant de papier film.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>