



BOSTOKS

**14 tranches de brioche tranchée (industrielle, pour une fois) - 125 g de beurre pommade
- 125 g de sucre - 100 g de poudre d'amandes - 2 oeufs moyens - 100 g d'amandes effilées
- qlques cuillérées de rhum - sucre glace - le sirop : 250 g sucre - 1/2l d'eau -**

Préparez le sirop en faisant bouillir à feu modéré le sucre et l'eau pendant 8 à 9 minutes. Pendant ce temps, travaillez au fouet le beurre ramolli, les amandes en poudre, les 125 g de sucre pour obtenir une pâte homogène. Ajoutez-y les oeufs entiers un à un en mélangeant parfaitement chaque fois. Sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille sulfurisée, posez vos tranches de brioche. A l'aide d'une petite louche, humidifiez-les avec le sirop dans lequel vous aurez mis un peu de rhum. A la spatule, tartinez chaque tranche avec la pâte homogène, couvrez d'amandes effilées en les appuyant légèrement, saupoudrez de sucre glace.

Mettez au four préchauffé 200° (th.6-7) quelques minutes (tout dépend du four) juste pour faire glacer et dorer.

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr