

Bouchées aux fruits de la passion et aux amandes

Les ingrédients pour 4 personnes

60 g de poudre d'amandes
2 c à s de farine tamisée
100 g de sucre glace
1 c à c de zeste de citron vert finement haché
La pulpe d' un fruit de la passion
120 g de beurre doux
2 oeufs
2 c à s de jus de citron vert
sucre glace pour décorer

Préchauffer le four à 180°

Mélanger la poudre d'amandes, la farine, 60 g de sucre glace, le zeste de citron vert, la pulpe de fruit de la passion et la moitié du beurre dans un saladier. Séparer les jaunes d'oeuf des blancs, réserver 1 jaune et conserver le second pour un autre usage.

Incorporer délicatement au mélange les blancs battus en neige ferme et répartir dans des petits moules.

J'ai utilisé une plaque à mini-tartelettes en silicone.

Mettre à cuire au four 10 à 15 mn jusqu'à ce que les gâteaux soient dorés.

Pendant ce temps mettre le jus de citron dans une casserole avec le reste du sucre glace et le reste de beurre et laisser mijoter en remuant jusqu'à dissolution du sucre.

Retirer du feu, laisser refroidir et incorporer le jaune d'oeuf réservé en battant. Faire cuire 5 mn à feu très doux en remuant sans cesse jusqu'à épaississement du mélange.

Laisser reposer 5 mn les gâteaux et les démouler.

Présenter en les superposant et en les nappant de sirop au citron et saupoudrés de sucre glace.

Le nappage au citron peut être conservé au frigo et servir pour d'autres gâteaux. J'ai dû le refaire légèrement tièdir pour napper les gâteaux car il était un peu trop épais.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>