

DUCHESSES et BIARRITZ

Recette Michel 25/01/2014

- ❖ 40 gr de farine tamisée
 - ❖ 80 gr de poudre d'amande
 - ❖ 100 gr de sucre glace
 - ❖ 60 gr de beurre en pommade
 - ❖ 2 blancs d'œuf
 - ❖ 20 gr de sucre semoule
 - ❖ 30 gr de lait (ou eau)
-
- ❖ Mélanger la farine, la poudre d'amande, le sucre glace et le beurre
 - ❖ Ajouter le lait (ou l'eau)
 - ❖ Monter les 2 blancs en neige pas obligatoirement très ferme
 - ❖ Ajouter le sucre semoule
 - ❖ Mélanger le tout en commençant un peu rapidement puis plus délicatement

Pour les BIARRITZ

Avec la poche à douille étaler en petites boules, cuites à 180°, qui refroidies seront garnies de chocolat fondu

Pour les DUCHESSES

Avec la poche à douilles étaler en petites boules, cuites à 180° collées par 2 avec du praliné.