

# EPONGES

## BATONS de MARECHAUX

Recette Michel 25/01/2014

Four à 180°

150 gr de poudre d'amandes  
150 gr de sucre glace  
50 gr de farine + un peu de vanille  
6 blancs d'œuf (180 gr env.)  
60 gr de sucre semoule  
Un peu de beurre fondu  
200 gr de framboises  
200 gr de sucre semoule

- ❖ Tamiser ensemble la poudre d'amandes, le sucre, la farine vanillée
- ❖ Monter les blancs d'œufs en neige
- ❖ Ajouter le sucre et mélanger très délicatement à l'appareil
- ❖ Beurrer la plaque de cuisson – Saupoudrer légèrement de farine
- ❖ Avec la poche douille étaler des petites boules (*en tapant la plaque garnie d'un coup sec, on aplatit légèrement les boules*)
- ❖ Cuire environ 10 min.
- ❖ Après refroidissement, garnir entre 2 boules avec de la confiture de framboises obtenue en chauffant les framboises et le sucre

Pour les **BATONS de MARECHAUX**

Même préparation mais

- ❖ Étaler la pâte sous forme de petits boudins
- ❖ Garnir le côté plat avec du chocolat fondu