

Recette des Étoiles à la cannelle

Ingrédients (pour 8 personnes environ)

2	blancs d'œuf
200 g	de sucre
1 pincée de sel	
350 g	d'amandes en poudre
1,5 cuillère à soupe	de cannelle
0,5 cuillère à soupe	de kirsch (pour le goût ; l'alcool s'évapore à la cuisson)
70 g	de sucre glace
1 cuillère à soupe	de jus de citron

Préparation

Battre les blancs en neige avec le sel. Ajouter le sucre, les amandes, la cannelle et le kirsch, puis travailler le tout pour obtenir une pâte. Saupoudrer d'un peu de sucre le plan de travail et abaisser la pâte sur 1 cm environ. Plonger les emporte-pièces (étoiles ou toute autre forme) dans le sucre, puis procéder à la découpe. Déposer les biscuits sur une plaque chemisée de papier sulfurisé et laisser sécher à température ambiante pendant 5 à 6 heures au moins.

Préchauffer le four à 240°C.

Insérer la plaque au milieu du four et faire cuire pendant 3 à 5 minutes environ. Faire refroidir les Étoiles à la cannelle sur une grille.

Pour le glaçage, mélanger le sucre glace et le citron. Avec une cuillère, déposer un peu de cette préparation sur chaque biscuit, puis étaler et laisser sécher.