

Serpentin aux amandes



Difficulté : ★ ★ ★ ☆ ☆

Ingrédients :

- 1 œuf, blanc et jaune séparé
- 200g de poudre d'amande
- 30g d'amandes effilées
- 125g de sucre glace
- le zeste d'un citron
- 1 c. à soupe de fleur d'oranger
- 90g de beurre
- 4 feuilles de brick
- 200g de miel
- 1 pincée de cannelle

Préparation :

- 1** Dans une casserole faire fondre le beurre et laisser cuire à feu très doux 10 minutes. Passer le beurre au chinois.
- 2** Dans un récipient, battre légèrement le blanc d'œuf et incorporer la poudre d'amande, les amandes effilées, le sucre glace, le zeste de citron, la fleur d'oranger. Bien mélanger.
- 3** Couper l'extrémité des feuilles de brick (2 cm) de part et d'autre puis couper les feuilles en 2. Badigeonner les feuilles de beurre chaud y disposer une cigarette de farce d'un centimètre de diamètre, rouler.
- 4** Beurrer un moule de 20cm de diamètre, enrouler les rouleaux de pâte obtenu sur eux-mêmes afin d'obtenir un serpentin qui couvre toute la surface du moule.
- 5** Mélanger le jaune d'œuf et la cannelle, enduire le serpentin puis verser le miel dessus. Cuire au four 35 minutes à 180 C° (th6). Démouler et saupoudrer de sucre glace.

Le serpentin se conserve 2 jours à température ambiante.

