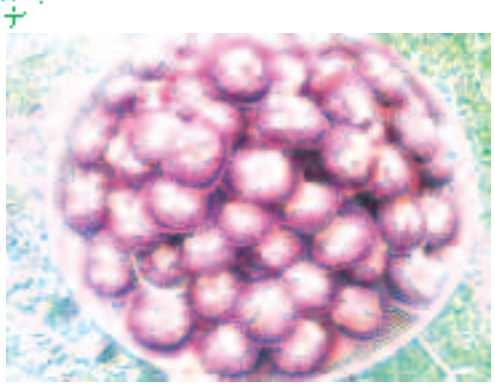
Petits gâteaux aux cacahouètes et miel

Pour la pâte
125 g de beurre
80 g de sucre semoule
Un sachet de sucre vanillée
2 œufs
Environ 400 g de farine (voir même plus)
Pour la farce
500 g de cacahouètes grillées, épluchées et moulues.
Un demi-verre d'eau de fleurs d'oranger.
Une c. à c. de cannelle
Deux c. à s. de sucre glace
Deux c. à s. de beurre

Mélanger le beurre ramolli avec le sucre, jusqu'a obtenir une crème puis ajouter les œufs, la vanille et la farine, laisser reposer la pâte une demi-heure.
Mélanger les cacahouètes moulues avec le sucre, cannelle, beurre, et l'eau de fleurs d'oranger.
prendre la pâte et l'aplatir sur une surface farinée avec un rouleau de pâtisserie.
Faire des boudins avec la pâte de cacahouètes et l'envelopper avec la pâte puis la taper avec les mains pour faire un rectangle long puis couper avec un couteau pour former des triangles.
Décorer chaque triangle avec une cacahouète.
Placez-les sur une plaque de four, faire dorer à l'œuf et cuire à 180°. Arroser les gâteaux de miel.
Les mettre dans des caissettes.

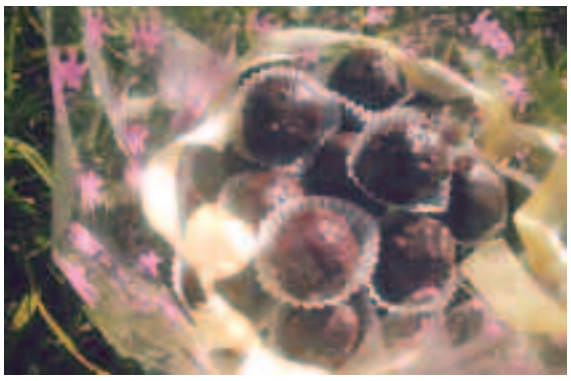
Boulettes aux noix



1 kg de noix légèrement grillées (attention pas trop, juste les réchauffer pour qu'elles perdent leur goût amer).
Une boîte de lait concentré sucré réduit en caramel.
250 g de la vermicelle chocolatée noir.
200 g de noix pour la décoration.

Mouliner les noix, ajouter le caramel, faire des boulettes puis les rouler dans la vermicelle de chocolat, mettre à la surface de chaque boulette une moitié de noix, ensuite mettre dans des caissettes.

Boulettes de chocolat praliné au goût de café



250 g de chocolat noir
250 g de crème fraîche
Deux c. à s. de café soluble à l'eau
deux c à s de miel
100 g de cacao en poudre
250 g de cacahouètes
40 g de sucre glace
200 g de pâte d'amandes
400 g de chocolat pour la décoration

Dans une casserole faire fondre le chocolat avec la crème fraîche en ajoutant le café soluble à l'eau.
Quand le mélange sera homogène ajouter le cacao en poudre les cacahouètes grillées et moulues, le miel en fouettant énergiquement.
Mettre tout le mélange dans une poche à douille.
Couper la pâte d'amandes en petites rondelles en poudrant le plan de travail avec du sucre glace.
Mettre sur chaque rondelle un peu du premier mélange en utilisant la poche à douille.
Envelopper chaque gâteau avec du chocolat fondu.

PUBLICITÉ