

Grenades aux amandes

Pâtisseries

Posté par: essya

Publiée le : 9/10/2007 20:37:16



Ingrédients :

La pâte

- 500g de farine
- 1/2verre à thé de beurre fondu
- 1/2verre à thé d'eau de fleur d'oranger
- Un peu de sel
- Un verre à thé d'eau
- Colorant rouge et jaune

La farce

- 500g de poudre d'amandes
- 300g de sucre glacé
- 1/2verre à thé de beurre fondu
- Un peu de gomme arabique en poudre
- 2 cuillerées à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1/2cuillerée à café de cannelle en poudre

Préparation :

La farce

- Mettre dans une jatte la poudre d'amandes et le sucre glacé, bien mélanger, ajouter le beurre, l'eau de fleur d'oranger, la cannelle, la gomme arabique, pétrir bien jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Façonner avec cette pâte des petites boules, réserver-les jusqu'à le moment d'utilisation.

La pâte

- Mettre dans une jatte la farine tamisée, le beurre et le sel, bien mélanger, ajouter l'eau de fleur

d'oranger et incorporer le colorant rouge et jaune jusqu'à l'obtention de couleur de grenade, ajouter l'eau et rassembler la pâte, malaxer fortement avec les paumes de la main pendant 20 minutes jusqu'à l'obtenir d'une pâte souple.

- Etaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail fariné, feuilletter-la jusqu'à obtenir une feuille très fine, couper-la avec l'emporte-pièce rond à des rondelles de 8cm de diamètre, faire des fentes à l'aide de coupe pâte divergent de 1cm entre eux au bord de chaque rondelle.
- Mettre au milieu de chaque rondelle une boule de farce, rassembler les extrémités de disque en haut et essayer de lui donner la forme de grenade et tracer des trait sur les côtés des grenades avec coupe pâte, continuer l'opération jusqu'à l'épuisement de pâte et de farce, piquer légèrement le fond de grenade avec le curdent, disposer-les sur une tôle huilée. Laisser-les reposer pendant une nuit.
- Faire cuire dans un four moyennement chaud pendant 15 minutes.
- Disposer-les sur un plat.