

CIGARES AUX AMANDES



Ingredients pour environ 50 pieces

500 g de poudre d'amandes
2 cs de miel
2 cs de sucre
1 zeste d'orange
2 ou 3 blancs d'oeufs (selon grosseur)
quelques gouttes d'extrait d'amande amere

Feuilles de bricks
1 blanc d'oeuf
[sirop de sucre](#)

Preparation

Preparer d'abord le [sirop de sucre](#) (cliquer).
Dans un saladier mettre la poudre d'amandes, le sucre, le zeste d'orange, le miel et l'extrait d'amande amere.
Ajouter enfin les blancs d'oeufs 1 a 1 en melangeant a chaque fois entre, pour voir la consistance de la pate.
Elle doit etre un peu dure mais malleable, assez pour pouvoir former des petites boules de 2 ou 3 cm.



Confectionner donc des boules puis former des petits boudins assez fins de 10 cm.
Couper les feuilles de bricks en 4. Vous devez avoir devant vous la base du triangle de la feuille de brick coupee.

Poser la farce a l`horizontale a 1,5 cm du bord bas de la feuille.
Replier les bords lateraux et rouler jusqu`a la pointe de la feuille.
Coller la pointe avec du blanc d`oeuf a l`aide d`un pinceau et poser sur une assiette au fur et a mesure, cote colle en dessous pour que ca tienne.

Faire de meme avec toute la pate d`amande et les feuilles de bricks.
Emballer l`assiette contenant tous les cigares dans un sachet en plastique et placer au frigo le plus longtemps possible, jusqu`a ce que les cigares tiennent (1 nuit).

Les feuilles ici sont epaisses, mais celles de France sont plus fine, donc pas besoin d`attendre une nuit, mais simplement quelques mn.

Chauffer un bain d`huile bien chaud sur feu moyen.

Faire frire les cigares.

Des qu`ils sont bien dores de tous les cotes, les disposer directement dans le [sirop de sucre](#) avec une ecumoire.

Les egoutter dans une passoire sur pied sur une assiette.

Disposer dans des caissettes allongees pour la presentation.