



Aliments en pâte d'amande

Temps de préparation : 10 min



Ingrédients

- 125 g de poudre d'amande
- 125 g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- 4 gouttes d'amande amère
- Colorants alimentaires

Ustensiles

- Une planche à découper
- Un récipient
- Une spatule
- Un fouet
- Un batteur
- Des ébauchoirs en bois
- Un tablier
- Une toque
- Une manique

Étapes

- Mélanger la poudre d'amande et le sucre glace. Ajouter l'amande amère.
- Battre le blanc d'œuf à la main jusqu'à ce qu'il devienne mousseux.
- Ajouter le blanc au mélange petit à petit. Mélanger jusqu'à obtenir une boule compacte.
- Pour la colorer, ajouter des colorants alimentaires. Quelques gouttes suffisent pour avoir une belle couleur. Faire plusieurs boules par couleur souhaitée.
- Modeler la pâte d'amande pour obtenir des fruits et légumes. Utiliser les ébauchoirs pour les finitions.

Télécharger la fiche en pdf ►