

Amaretti au chocolat

pour env. 60 pièces ou
30 amaretti fourrés

Séchage: 5 à 6 h ou pendant la nuit
Cuisson: env. 10 min

400 g d'amandes mondées, moulues	mettre dans une terrine
100 g de chocolat amer surfin	passer à la râpe Bircher, ajouter
250 g de sucre	
½ sachet de sucre vanillé	ajouter
4 blancs d'œufs frais	
1 pincée de sel	battre en neige ferme
env. 12 gouttes d'arôme d'amande amère 3 à 4 gouttes d'arôme d'amande	avec les blancs d'œufs, incorporer petit à petit à l'appareil jusqu'à obtenir une pâte humide bien homogène
un peu de sucre glace	pour saupoudrer

Façonnage: avec 2 cuillères à café, dresser de petits tas de la grandeur d'une noix, suffisamment distants, sur une plaque recouverte de papier à pâtisserie. Sécher à température ambiante 5 à 6 h ou pendant la nuit. Saupoudrer de sucre glace.

Cuisson: env. 10 min au milieu du four préchauffé à 175 °C. Au sortir du four, les presser un peu avec les doigts. Les laisser refroidir et les servir tels quels ou fourrés de farce à truffes.

Farce à truffes

100 g de beurre, ramolli	réduire dans une terrine jusqu'à ce qu'il forme des crêtes
50 g de sucre glace	
1 ½ c. à soupe de purée d'amandes, en bocal*	
1 c. à soupe d'amaretto ou de kirsch	ajouter, mélanger
150 g de chocolat amer surfin	concasser, faire fondre au bain-marie chaud, laisser un peu refroidir, incorporer. Laisser durcir légèrement au réfrigérateur, puis bien mélanger.

Farce: remplir une poche à douille cannelée de farce à truffes, dresser un peu sur le fond d'un des biscuits, poser un deuxième dessus, laisser durcir au réfrigérateur.

Décor: saupoudrer une nouvelle fois de sucre glace ou de cacao en poudre.

Conservation: 3 à 4 jours pour les amaretti non fourrés et 1 jour pour les fourrés. Conserver au frais et au sec.

* La purée d'amandes est en vente dans les magasins de produits diététiques.

