



INSTANT GOURMAND



Lait d'amande et Ma'moul aux figues



Ma'moul aux figues (pour une quinzaine de pièces) :

- Pâte :
- 100g de beurre
 - 250g de farine
 - 40g de sucre glace + 1 cuillère à réserver pour la déco
 - 1 cuillère à soupe d'eau de rose
 - 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger

Faire fondre le beurre, ajouter la farine et le sucre-glace. Verser les eaux aromatisées et pétrir la pâte de façon à obtenir une consistance sableuse mais homogène. Réserver au frais deux heures.

- Farce :
- 100g de figues séchées
 - 30g de sucre
 - 1 cuillère à soupe d'eau de rose

Hacher très finement les figues. Les mélanger au sucre et à l'eau de rose.

Assemblage :

Former des boulettes avec la pâte et les mouler en forme de cônes. Percer un trou à la base de chaque cône et le fourrer avec la pâte de figues au trois-quarts puis refermer le trou en rabattant les bords. Placer les cônes farcis sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Cuire 30min dans le four préchauffé à 200°C. Les saupoudrer de sucre glace quand ils sont encore chauds puis les laisser refroidir avant de les déguster.

Lait d'amande (pour 2 verres à thé):

- 150g d'amandes émondées
- 50g de sucre roux
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger

Ebouillanter les amandes 20min. Bien les égoutter et les mixer avec le sucre. Verser cette pâte d'amandes dans un verre mesureur et ajouter 250ml d'eau. Mélanger pour diluer la pâte d'amandes et laisser infuser au réfrigérateur au moins une demi-heure. Passer au tamis très fin ou au travers d'une mousseline et presser la pulpe d'amandes pour en recueillir tout le liquide. Jeter la pulpe. Incorporer l'eau de fleur d'oranger au lait d'amande et servir très frais.