

Fêtes vous même

.....
bonnes idées pour organiser toutes vos fêtes
www.fetesvousmeme.fr

« Los Dedos de Brujas »



Préparation : 30 mm - Cuisson : 1h20 mm - Difficulté : Moyen - Coût : Bon marché

Ingrédients (pour 50 doigts de sorcières) :

Pour la pâte sucrée :

- 515g de farine
- 215g de sucre glace
- 120g d'œufs
- 310g de beurre
- 4g de fleur de sel
- 85g de poudre d'amandes
- 50 Amandes émondées

Pour la compotée de framboises :

- 370g de purée de framboises
- 30g de glucose
- 25g de sucre + 20g de sucre mélangé à 6g de pectine NH nappage
- 45g de purée de citron vert

Préparation :

1. Faites ramollir le beurre afin d'obtenir un beurre pommade.
2. Dans un robot, à petite vitesse, incorporez le beurre pommade et le sucre glace.
3. Ajoutez la poudre d'amandes et la fleur de sel, puis les œufs et en dernier la farine tamisée.
4. Ne travaillez pas trop la pâte et fraisez-la (mélangez les ingrédients à la main en repoussant la pâte vers l'extérieur) rapidement, couvrez-la et gardez-la quelques minutes au réfrigérateur.
5. Pendant que la pâte repose au frais, préparez la compotée de framboises.
6. Chauffez la purée de framboises. A 40°C ajoutez le mélange de sucre / pectine et portez à ébullition.
7. Ajoutez le sucre et le glucose. Faites cuire quelques minutes pour obtenir la texture souhaitée.
8. Incorporez la purée de citron vert en dernier.
9. Mettez la compotée de framboises dans un ramequin au centre du plat qui accueillera les biscuits.
10. Façonnez les doigts en commençant par abaisser la pâte sur 2mm d'épaisseur.
11. Découpez à l'aide d'un chablon (à défaut un couteau) des rectangles d'environ 5cm x 7cm dans la pâte.
12. Roulez en forme de doigts, les souder à l'eau, les arrondir puis les mettre au frais.
13. Réalisez des fournées de 10 doigts de sorcières. Dorez à l'œuf pour avoir des doigts de couleur uniforme et collez une amande en guise d'ongle puis à l'aide d'un couteau, faites des stries pour marquer les phalanges.
14. Remettez au frais quelques minutes pour éviter que la pâte ne s'étale lors de la cuisson.
15. Faites cuire à 175°C pendant 20 mm.
16. Utilisez éventuellement le colorant et la compotée de framboises à la sortie du four pour renforcer le côté effrayant.
17. Disposez les doigts de sorcières dans le plat autour du ramequin de compotée à la framboise.

Source : la cuisine de Mercotte (www.mercotte.fr)