

## Boules de pâte fine aux pignons de pin

Temps de préparation: 30 min. · Niveau de difficulté: facile · végétarien

### Portions

30-40 U.

### Ingrédients

500 g Farine d'amande  
250 g Pommes de terre (variété farineuse)  
1 pièce Zeste râpé d'un citron naturel  
2 pièce Œufs  
1 pincée Cannelle et vanille (1/2 sachet de sucre vanillé)  
200 g Amandes grillées  
200 g Pignons de pin  
3 c.à.s. Cacao  
500 g Sucre

### Préparation

Faites bouillir les pommes de terre dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Râpez le zeste de citron et mélangez-le au sucre, ajoutez la vanille et la cannelle. Ensuite, mélangez soigneusement le sucre assaisonné et la farine d'amande.

Laissez les pommes de terre cuites refroidir légèrement et épluchez-les. Passez la pomme de terre encore chaude à la râpe fine de cuisine pour obtenir comme une purée de pommes de terre. Pétrissez les pommes de terre râpées en portions avec le mélange amandes/sucre. De la consistance résulte alors une pâte, semblable à une masse de pâte d'amande.

Préparer les pignons de pin dans un plat peu profond. Hachez/écrasez grossièrement les amandes grillées dans un mortier.

Séparez les œufs, mélangez les jaunes et battez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient légers et mousseux.

Former une boule de la taille d'une noix avec le mélange, l'humidifier tout autour avec le blanc d'œuf, puis la rouler dans les pignons.

Retravailler légèrement les boules avec les doigts, c'est-à-dire appuyer légèrement sur les

pignons et en retirer si nécessaire.

Lorsque les pignons ont été utilisés, continuez avec les amandes, en plaçant les boules finies à de petits intervalles sur une plaque de cuisson.

Lorsque les noix sont épuisées, ajoutez le cacao au mélange et formez d'autres boules. À l'aide d'un pinceau à pâtisserie, badigeonnez toutes les boules de jaune d'œuf.

Mettez la plaque de cuisson dans le four préchauffé à 180 °C. Le temps de cuisson est d'environ 15-20 minutes, mais gardez un œil sur les boules dans les dernières minutes, quand elles deviennent dorées et commencent à fondre dans la largeur, elles sont prêtes.

Laissez refroidir complètement sur une grille de refroidissement, puis emballez dans une boîte hermétique.

Vous pouvez également utiliser la pâte en la recouvrant de chocolat après la cuisson ou en formant de petites boules que vous remplirez de confiture après la cuisson. Amusez-vous et soyez créatifs !