

# PÂQUES : ŒUFS CRISTALLINS À LA PÂTE D'AMANDE



## INGREDIENTS (30 À 50 ŒUFS)

- 330g poudre d'amandes
- 310g sucre glace
- 2 gouttes essence d'amande amère
- 1cl eau de fleur d'oranger
- ¼ gousse de vanille
- 60g blancs d'œufs (œufs locaux Le Grand Quincé)
- Sucre glace (façonnage)
- Colorant (facultatif)
- 975g sucre semoule (ou sucre de canne blond/sucre blanc)
- 37cl (370g) d'eau

## PRÉPARATION

1. Pâte d'amande : mélangez la poudre d'amandes et le sucre glace dans un saladier. Ajoutez l'essence d'amande amère, l'eau de fleur d'oranger et la vanille. Mélangez bien, puis incorporez progressivement les blancs d'œufs jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Laissez refroidir.
2. Formez des boudins, coupez des morceaux, roulez-les en boules puis en forme d'œufs (avec un peu de sucre glace si besoin). Laissez sécher une nuit.
3. Pour le sirop: faites chauffer le sucre et l'eau jusqu'à ébullition en remuant, puis laissez refroidir. Déposez les œufs dans un plat, versez le sirop froid pour bien les immerger, couvrez et laissez cristalliser 2 jours à température ambiante.
4. Sortez les œufs et laissez-les s'égoutter sur une grille au moins 1 journée.

Cette recette est tirée du livre Joyeuses Pâques, disponible à L'épicerie.