

RHUM BREDELE (Glacés au rhum)

- 350g de farine
- 250g de sucre semoule
- 200g de beurre
- 6 jaunes d'œuf
- 2 sachets de levure chimique
- 600g de sucre glace (nappage)
- 1 bon verre de rhum (nappage)



Évitez de mettre la pâte en attente au réfrigérateur

Battez le beurre en mousse avec le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez les jaunes d'œufs un à un en continuant à battre doucement.

Incorporez ensuite la farine, la levure chimique et une cuiller à café de rhum.

Étendez la pâte en une abaisse de 4mm d'épaisseur.

Découpez la pâte à l'aide d'un emporte-pièce circulaire d'environ 2cm de diamètre (goulot de bouteille plastique par exemple).

Déposez les pièces sur une toile revêtue de papier sulfurisé en les espaçant de 5 à 7mm de toutes parts.

Préchauffez le four à 140° (chaleur tournante).

Enfournez et laissez cuire 18mn.

Mélangez le rhum et le sucre glace.

Après cuisson et refroidissement nappez les biscuits du mélange rhum-sucre glace.

Laissez sécher une nuit.

Diviser Nappage / 2 pour 1 face
et le faire + liquide ~~pour~~ Si bûche entière

KOKOS MAKRONE (Macarons à la noix de coco)

150g de sucre semoule
200g de noix de coco râpée
6 blancs d'œuf



Montez les blancs en neige très ferme.

Mélangez le sucre semoule et la coco râpée

Incorporez délicatement le mélange aux blancs en neige.

A l'aide d'une cuiller faites des petits dômes d'environ 2cm de diamètre que vous déposez immédiatement sur une tôle revêtue de papier sulfurisé.

Préchauffez le four à 140° (chaleur tournante).

Enfournez et laissez cuire 30mn.