Cigares aux amandes et au miel

De fins cigares de pâte brick remplis d'une farce d'amandes parfumée, dorés au four ou frits, puis passés dans le miel. Un classique des tables de fête.

12 personnes	40 min préparation	15 min cuisson	55 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 300 g de poudre d'amandes
- 120 g de sucre glace
- 1 œuf
- 1 c. à café de cannelle
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 10 feuille de pâte brick
- 50 g de beurre fondu
- 200 g de miel

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C. Mettre la poudre d'amandes, le sucre glace, l'œuf, la cannelle et la fleur d'oranger dans le bol.
2. Mélanger jusqu'à une pâte homogène.
   30 sec / vitesse 4
3. Façonner de petits boudins de farce.
4. Couper les feuilles de brick en trois, déposer un boudin sur le bord et rouler serré en repliant les côtés.
5. Badigeonner de beurre, déposer sur une plaque et cuire 15 minutes à 180°C.
6. Chauffer le miel dans le bol rincé, y plonger les cigares chauds puis égoutter.
   2 min / 70°C / vitesse 1

Le conseil de Tiha
Soude l'extrémité de chaque cigare avec un peu d'œuf battu pour qu'ils ne s'ouvrent pas à la cuisson.

Conservation : 1 semaine dans une boîte hermétique.