

PATISSERIES

LES KERLIS

150g d'amandes ou noisettes en poudre
200g de miel
100g de sucre
50g d'oranges confites
250g de farine
20g de cannelle
1g de muscade râpée
des clous de girofle râpés
1 zeste de citron
1/2 paquet de levure
1 œuf entier
2 cuillères de kirsch

x 2 pour une tôle de kerlis

Faire bouillir le miel. Ajouter le sucre, les épices, la farine. Laisser un peu refroidir pour mettre la levure.
Beurrer et fariner une plaque. Étaler la pâte sur 1 cm d'épaisseur (utiliser une cuillère et un peu d'eau pour l'étaler).
Cuire à four moyen ($\approx 180^\circ$) pendant 1/4 d'heure, décorer de sucre et glacer au citron.

Sucre glace et jus de citron pour le glaçage

Oranges confites : découper la peau d'une orange en lamelles. Laisser cuire une heure dans de l'eau très sucrée à feu doux.

LES NIVELLOIS

360g de farine
150g de beurre
150g de sucre cristallisé
6 jaunes d'œuf
1 pincée de sel
des noix, amandes ou noisettes

Mélanger le sucre et les œufs, puis la farine et le beurre fondu.
Faire de petites boules à l'aide d'une cuillère à café.

Garnir d'une amande noisette ou fruit confit.

Sau poudrer de sucre cristallisé.

Beurrer et fariner une tôle

Mettre 10mm à four chaud ($\approx 200^\circ$). (Les boules doivent commencer à brunir).

LES COCOS

6 blancs d'œuf
300g de sucre glace
375g de noix de coco moulue
2 zestes de citron

Batire les blancs en neige. Incorporer délicatement le sucre glace puis