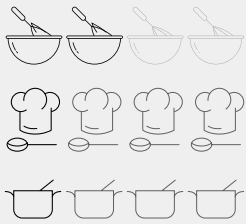


# ARAIGNÉES PÂTE D'AMANDE & CHOCOLAT



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
**30 À 60 MIN.**

DIFFICULTÉ  
**FACILE**

TEMPS DE  
CUISSON  
**-30 MIN.**

## INGRÉDIENTS



### Pour 26 araignées

- 1 blanc d'œuf
- 160 g poudre d'amande
- 160 g sucre glace
- 1 sachet sucre vanillé
- en option (version "adultes") :  
1 à 2 c. à soupe d'alcool (Grand Marnier,  
Kirsch, Cointeau, Armagnac...)
- 135 g chocolat noir
- 80 à 100 g vermicelles chocolat  
réglisse (ou Mikado)
- yeux en sucre
- version simplifiée -  
360 g pâte d'amande  
cacao en poudre  
quelques carrés de chocolat noir  
réglisse (ou Mikado)  
yeux en sucre

(Pas obligatoire mais recommandé) Étalez la poudre d'amande sur une plaque à pâtisserie et enfournez à 160°C pendant 10 minutes. Laissez refroidir.

Pasez la poudre d'amande à la moulinette. Ajoutez le sucre glace et le sucre vanillé, puis redonnez un petit coup de moulin pour affiner le mélange au maximum. Versez ce mélange dans un bol mélangeur. Ajoutez un blanc d'œuf et éventuellement l'alcool choisi. Mélangez bien le tout.

Façonnez des billes de pâte d'amandes d'environ 3 cm de diamètre. Déposez-les sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé. Laissez la plaque au frigo 1 à 2h.

Faites fondre le chocolat noir. Préparez une coupelle avec des vermicelles en chocolat et conservez le bocal à portée de main. Plantez un pic en bois dans une première bille. Trempez dans le chocolat fondu. Tenez la bille par le pic à cocktail d'une main et tournez, pendant que vous saupoudrez des vermicelles de chocolat avec l'autre main. Lorsque les bords sont bien recouverts, "trempez" le dessus de la bille dans la coupelle de vermicelles, puis retirez délicatement la bille du pic et redéposez-la sur le papier sulfurisé. Procédez ainsi pour toutes les billes de pâte d'amandes. Laissez refroidir pendant une demie-heure.

## VERSION SIMPLIFIÉE

Façonnez des billes de pâte d'amande d'environ 3 cm de diamètre (*elle est souvent dure : il faut bien la malaxer à la main, la chaleur va la ramollir*).

Déposez-les sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé. Roulez les billes dans du cacao en poudre pour les enrober ou ajoutez du cacao directement dans la pâte d'amande et malaxez pour la colorer en marron foncé.

Mettez 3/4 carrés de chocolat noir à fondre pour commencer l'assemblage

Remettez le chocolat restant sur feu très doux pour le refaire fondre...

REGLISSE/ Déroulez délicatement les rouleaux de réglisse (*ne gardez que la partie la plus "droite"*). Coupez le en 4 dans la longueur. Pour chaque bout, divisez chaque extrémité du réglisse, en conservant un bon centimètre au centre intact. Déposez 2 brins de réglisse face à face sur le plan de travail.

MIKADO/ Coupez chaque extrémité pour obtenir des bâtonnets au chocolat d'environ 3,5 à 4 cm de longueur. Déposez 4 morceaux de mikado face à 4 autres morceaux de mikado sur le plan de travail.

À l'aide d'un pic en bois, déposez du chocolat au centre des pattes et posez une billes de pâte d'amande dessus. Laissez prendre sans y toucher et continuez ainsi pour toutes les billes. Venez ensuite "coller" les petits yeux en sucre avec du chocolat fondu. Laissez le chocolat durcir au moins 1 h avant de bouger les araignées.

