



Idée recette de Jean-Jacques BORNE 
Institut de l'excellence culinaire - Saint-Étienne - FRANCE

Petits fours carrés exotiques

Français

Pâte sablée amande

500 g farine	75 g poudre amande
300 g beurre	75 g œuf entier
225 g sucre glace	20 g jaune d'œuf
5 g vanille	

Procédé :

Mélanger la farine tamisée avec le beurre coupé en morceaux jusqu'à obtenir une préparation sableuse.

Ajouter le sucre, la vanille, la poudre d'amande, les jaunes et les oeufs en dernier, mélanger sans trop malaxer.

Étaler la pâte sablée de 3 à 4 mm d'épaisseur sur une plaque 600 x 400. Précuire la pâte avec le cadre à 160°C, pendant 10 à 15 minutes.

Ajouter par-dessus la **compotée de fruits exotiques SICOLY®**.

Meringue

180 g blanc d'œuf
120 g sucre cristal

Procédé :

Réaliser la meringue et ajouter délicatement aux blancs montés, le mélange des ingrédients suivants :

130 g poudre d'amande
170 g sucre glace
75 g farine
60 g blanc d'œuf non monté

Puis recouvrir la compotée avec l'appareil.

Une fois étalé, parsemer de sésame blond et noir.

Saupoudrer de sucre glace.

Cuire environ 45 minutes à 160°C.

Faire refroidir doucement et couper en petits carrés de 3 par 3 cm.

Exotic petits fours

Anglais

Almond shortcrust pastry

500 g plain flour	75 g almond powder
300 g butter	75 g eggs
225 g icing sugar	20 g egg yolks
5 g vanilla	

Preparation:

Mix together the sieved flour and the butter cut into pieces to obtain a pastry.

Add the sugar, vanilla, almond powder, egg yolks and eggs, mix together without excessive kneading.

Roll out the pastry to a thickness of 3 to 4 mm and place on a 600 x 400 baking tray.

Bake in an oven at 160°C for 10 to 15 minutes.

Pour the **SICOLY® exotic fruit compotée** on top.

Meringue

180 g egg whites
120 g sugar

Preparation:

Make the meringue and carefully add the following ingredients to the stiffened egg whites:

130 g almond powder
170 g icing sugar
75 g flour
60 g non-stiffened egg whites

Pour the meringue mixture over the compotée.

Sprinkle with black and white sesame seeds.

Dust with icing sugar.

Bake at 160°C for 45 minutes.

Leave it to cool down and cut into small squares, 3 by 3 cm.