

Cigares aux amandes enrobées de miel



Ingrédients



– feuilles de brick



500 g de poudre d'amande



50 g de sucre glace



5 C S d'eau de fleur d'oranger



100 g de beurre



50 ml d'huile de tournesol



500 ml de miel



40 g de graines de sésame



1 C C cannelle



Saladier



Assiette



plateau à four



Fourchette



couteaux

Préparation

1. Dans un saladier, mélangez la poudre d'amande avec le sucre glace.
2. Arrosez d'eau de fleur d'oranger.
3. Mélangez et formez une boule. Il ne faut que la pâte soit liquide sinon cela veut dire que vous avez trop de fleur d'oranger.
4. Dans un bol mélangez le beurre fondu avec l'huile.
5. Posez trois feuilles de brick sur une planche à découper ou un plateau huilé.
6. Enduisez chaque feuille du mélange beurre/huile.
7. mettez le mélange amandes sucre sur la totalité de la surface des feuilles de brique.
8. enrroulez les feuilles de brique en forme d'un rouleau.
9. mettez vos rouleaux sur un plateau qui vas aux fours.
10. Procédez de la même manière pour les autres cigares.
11. Découpez les rouleaux de feuille de brique et en forme de cigares.
12. Faites chauffer le four à 200° lorsque c'est bien chaud, baisser la température du four à 180° enfourner les cigares et laissez-les cuire de 15min à 20 min jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés sur les 2 surfaces.

13. ajoutez deux cuillères d'eau de fleur d'oranger sur le miel et mélangez, verser le miel sur les cigares et laisser refroidir.

14. enrober les deux côtés de grains de sésame. Bonne dégustation.