

Rochers à la pomme de terre & aux parfums des îles



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 20 min
- ✓ **Cuisson** : 15 à 20 min

✓ **Ingrédients**

pour 6 personnes :

- 2 pommes de terre moyennes cuites (200 g)
- 150 g de poudre d'amandes
- 150 g de sucre complet
- 50 g de farine
- 1 jaune d'œuf
- 2 cuil. à café d'arôme naturel de vanille
- 1 cuil. à soupe de rhum ambré
- 1 poignée de raisins secs ou de fruits confits
- cassonade



Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C. Épluchez les pommes de terre et écrasez-les de manière à obtenir une purée bien lisse.
2. Ajoutez la poudre d'amandes, le sucre complet et mélangez à l'aide d'une maryse. Incorporez la farine puis le jaune d'œuf.
3. Ajoutez la vanille, le rhum et mélangez de nouveau.
4. Versez la préparation dans une poche à douille munie d'une douille cannelée. Réalisez des petits rochers sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Placez au milieu un gros raisin sec ou un fruit confit et saupoudrez généreusement de cassonade.
5. Enfournez pour 15 à 20 min de cuisson, les rochers doivent être légèrement dorés. Laissez refroidir sur une grille.

www.audalacuisine.com