



CHAMONIX ORANGE



Pour 22 pièces : préparation 15 min, cuisson 25 min. **Pour les Chamonix** : 170g de poudre d'amande, 170g de sucre, 70g de lait, 4 œufs, 30g de Cointreau, 2 oranges, 4g de levure chimique, 1 noix de beurre pour le moule. Marmelade d'oranges amères.

Pour le glaçage : 75g de jus de citron, 225g de sucre glace.

Préchauffer le four à 180°. Mélanger sans émulsionner la poudre d'amande avec le sucre, ajouter le lait les œufs, la levure, le Cointreau, le zeste et le jus des oranges. Pocher l'appareil dans des empreintes demi-sphères en silicone idéalement de 4 cm de diamètre et préalablement beurrées. Enfourner 20 min environ. Laisser refroidir et démouler.

Préparer le glaçage en mélangeant au fouet sans émulsionner le jus de citron et le sucre glace tamisé. Réchauffer le four à 190°. Poser les Chamonix sur une grille, les enrober de glaçage puis les enfourner 5 min à 190°.

La finition : Laisser sécher à température ambiante puis les détacher de la grille. Coller 2 demi-sphères entre elles à l'aide de la marmelade d'orange et les déguster à température ambiante.