



Petits gâteaux
Bâtons de maréchal



50 min 30 min 20 min **0** **436**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

**ingrédients pour les
bâtons de maréchal**

100 g **Amande(s) en
poudre**
100 g **Noisette(s) en
poudre**
2 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
200 g **Sucre semoule**
100 g **Chocolat noir**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 175°C (Th.5-6).
- 2 Mélanger dans un saladier les poudres d'amandes et de noisettes avec le sucre.
- 3 Clarifier les oeufs. Réserver les jaunes pour une autre recette.
- 4 Ajouter les blancs d'oeuf aux ingrédients secs, pétrir pour obtenir une masse compacte.
- 5 Si le mélange est vraiment trop dur, incorporer un jaune d'oeuf.

Étape 2

Façonnage des batons de Maréchal

- 1 Utiliser une poche sans douille pour dresser la pâte.
- 2 Recouvrir une plaque à pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé.
- 3 Mettre une pointe de pâte aux 4 coins de la plaque pour "coller" la feuille et éviter qu'elle glisse sur la plaque.
- 4 Former des bâtonnets de 8 à 9 cm de longueur.
- 5 Appuyer très fort afin de donner une forme régulière.

Étape 3

Cuisson et décoration des batons

- 1 Enfourner pendant 12 à 15 minutes.
- 2 Laisser refroidir les batons.
- 3 Casser le chocolat noir en morceaux, le faire fondre au micro-ondes ou au bain-marie.
- 4 Tremper les extrémités des bâtons dans le chocolat fondu.
- 5 Les reposer délicatement sur la plaque à pâtisserie, mettre au réfrigérateur pour figer le chocolat.

Étape 4

Dressage

- 1 Une fois que le chocolat est sec, sortir les bâtons du réfrigérateur et déguster.