

Recette Artisanale : Les Coucounettes de Pau

Présentation

- La Coucounette de Pau est une confiserie emblématique composée d'une amande grillée enrobée de pâte d'amande aromatisée à l'Armagnac, le tout recouvert d'une fine couche de chocolat noir.
- Temps de préparation : 45 minutes
- Temps de repos : 2 heures
- Difficulté : Intermédiaire

Ingrédients

- 200g de poudre d'amandes
- 150g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- 2 cuillères à soupe d'Armagnac
- 200g de chocolat noir de couverture (70% cacao)
- 30 amandes entières émondées
- Colorant alimentaire rouge (optionnel pour la finition)

Matériel nécessaire

- Robot pâtissier ou cul-de-poule
- Casserole pour le bain-marie
- Papier sulfurisé
- Plaque de cuisson
- Fourchette à tremper

Étapes de préparation

- Torréfiez les amandes entières au four à 150°C pendant 5 à 8 minutes, puis laissez refroidir.
- Mélangez la poudre d'amandes et le sucre glace dans un récipient.
- Incorporez le blanc d'œuf et l'Armagnac progressivement jusqu'à obtenir une pâte d'amande homogène et malléable.
- Prélevez une petite portion de pâte, insérez une amande grillée au centre et formez une petite boule ovale.

- Laissez sécher les boules à l'air libre sur une plaque pendant environ 2 heures pour qu'elles durcissent légèrement.
- Faites fondre le chocolat noir au bain-marie jusqu'à obtenir une texture lisse.
- Enrobez chaque coucougnette de chocolat fondu à l'aide d'une fourchette, puis déposez-les sur du papier sulfurisé.
- Laissez durcir au frais avant de déguster.

Conseils de conservation

- Conservez vos coucougnettes dans une boîte hermétique à l'abri de la lumière et de l'humidité.
- Pour une touche traditionnelle, vous pouvez saupoudrer un voile de colorant rouge alimentaire sur le chocolat encore légèrement brillant.