

Bâtonnets au gingembre

- 100 gr de gingembre en saumure
 - 50 gr de gingembre confit
 - 150 gr d'amandes moulues
 - 50 gr de sucre
 - 1 blanc d'œuf
 - 2 gouttes d'huile d'amandes amères (facultatif)
 - 100 gr de couverture au lait
-
- Le gingembre est une plante médicinale. Il facilite surtout la digestion après les excès de fête.
-
- Hacher finement le gingembre, le chauffer avec les amandes moulues, le sucre glace et le blanc d'œuf en remuant constamment. Quand la masse est luisante, retirer du feu et laisser tiédir. Former un rouleau d'env. 5 cm de diamètre. Couper en rondelles régulières, puis les rouler en bâtonnets de la même longueur. Disposer les bâtonnets sur une tôle tapissée de papier sulfurisé.
-
- Température de cuisson : four électrique préchauffé à 150°, gaz thermostat 1.
 - Temps de cuisson : env. 15 mn.
 - Faire fondre la couverture au bain-marie, y plonger les extrémités des bâtonnets et laisser sécher sur du papier sulfurisé.