

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

et une de plus, j'ai préparé cette recette à partir du livre [Pâtisserie Maison](#), édition **Marabout**. Pour le moment aucune déception, les explications sont claires, les mesures justes et la plus part des recettes faciles.

Je trouve les **diamants** bien meilleurs le lendemain et après cette première, je pense en refaire avec quelques



Pour 16 diamants

125 g de farine 80 g de beurre 50 g de sucre 1/2 sachet de sucre vanillé 1 pincée de sel	1 jaune d'oeuf Sucre
--	-------------------------

Votre beurre doit être **pommade**, ni fondu, ni compact. Vous pouvez vous aider du micro-onde mais faites attention de ne pas le faire fondre.

Voulez-vous que je prépare un billet spécial pour le beurre pommade, fondu, clarifié ?

Coupez le beurre en gros carré. Passez-le au micro-onde quelques secondes à basse "température".

Fouettez-le pour obtenir un beurre crémeux.

Ajoutez le sucre, le sucre vanillé et le sel. Mélangez

Tamisez la farine et versez la dans le bol. Travaillez la pâte à la maryse, pas trop longtemps.



Faites un **boudin** et emballez-le dans un film. Laissez au frigo **2h**.

Préchauffez le four à **180°** Battez le jaune d'oeuf. **Badigeonnez** le boudin et roulez-le dans le sucre.

Coupez des tranches de même épaisseur (plus facile pour la cuisson) et déposez-les sur un papier sulfurisé. Ils vont s'étaler légèrement, laissez 3 à 4 cm entre chaque.

Enfournez pour **15 minutes**.

Décollez-les à froid. A déguster les yeux fermés

Vous pouvez multiplier les quantités d'ingrédients pour en faire bien plus. Il propose dans le livre une version au **cacao** (1 cs de cacao en poudre).

Vous pouvez préparer le boudin la veille et cuire au dernier moment mais encore une fois, je les trouve bien meilleur le lendemain.