# [Pommes de terre pâtissières](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/314061/1389621596/pommes_de_terre_patissieres.shtml)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |

 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Pommes de terre pâtissières  |   | -

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Facile |  |

 |
| **Préparation :** 5 mn **Cuisson :** 0 mn **Repos :** 0 mn **Temps total :** 5 mn  |

**Pour 8 personnes :**    100 g d'amandes en poudre    150 g à 200 g de sucre glace    100 g de biscuits de type boudoir ou à la cuillère    2 cuillères à soupe de rhum    2 à 3 cuillères à soupe d'eau    30 g de beurre    2 à 3 cuillères de chocolat en poudre  |

 |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Ecraser les biscuits et les [réduire](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/99/reduire.shtml) en farine.  |
|  |  2     Mélanger le sucre glace, les amandes en poudre, le beurre ramolli avec les biscuits écrasés.  |
|  |  3     [Imbiber](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300086/imbiber.shtml) le tout avec le rhum et l'eau, afin d'obtenir une pâte onctueuse et lisse.  |
|  |  4     Former les boulettes en "pommes de terre" et les rouler dans le chocolat en poudre.  |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir...** Vous pouvez ajouter des "germes" avec les restes de pâte. |

 |
|

|  |
| --- |
|  |

 |