



## LE SOLEIL APERO DE PATRICIA

### ***Ingrédients***

*2 pâtes feuilletées déjà abaissées  
(rondes)*

*- Une ou plusieurs farces à choix :  
pesto, tapenade, anchoïade, caviar  
d'aubergine, jambon et fromage...*

*- Ou pour une version sucrée: nutella,  
miel et noix, gingeamel....*

*- Petites graines (facultatif)*

*- 1-2 œufs*

### ***Préparation***

Battre en neige très ferme le blanc d'œuf avec le sel, ajouter la moitié de sucre, continuer à fouetter jusqu'à ce que l'appareil brille, mélanger et incorporer les noisettes, le reste de sucre, le zeste et le jus de citron.

A l'aide de 2 cuillères à café, former de petits tas ou des barquettes, garnir d'une noisette entière.

Laisser sécher à température ambiante, 5 à 6 heures ou pendant la nuit.

Cuire 8 à 12 minutes au milieu du four préchauffé à 180°.

### ***Le secret de Patricia***

Le gingeamel est un caramel onctueux à base de gingembre que l'on trouve à la Fée d'Or

