

## Confiserie de pâte d'amande aux pépins de courge de courge



**Petits-fours**

Type de  
recette



**80 minutes**

Préparation



**Facile**

Difficulté



### Ingrédients pour 6-12 personnes

100 g de pépins de courge styriens  
100 g de sucre  
200 g de pâte d'amande  
Glaçage au chocolat

### Préparation

Faire griller les pépins de courge dans une poêle sans matière grasse. Les laisser refroidir dans une assiette. Faire caraméliser le sucre et y ajouter les pépins de courge. Laisser refroidir cette nougatine sur du papier sulfurisé avant de l'émietter grossièrement. Pétrir la pâte d'amande et la nougatine. Étaler une pâte de 5 mm d'épaisseur. Découper de petites formes à l'emporte-pièce, recouvrir de chocolat et décorer à convenance. Conserver au frais.

Astuce : si la nougatine est trop collante, la mettre quelques instants au congélateur. En profiter pour faire fondre le chocolat.

**Recette de Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl  
g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch**