PROVENCE

CROQUANT AUX AMANDES

20–25 BISCUITS

INGRÉDIENTS

- 200 G D'AMANDES ENTIÈRES
- 120 G DE SUCRE
- 2 BLANCS D'ŒUFS
- 80 G DE FARINE
- 1 PINCÉE DE SEL
- (OPTION) ZESTE DE CITRON OU UN PEU DE FLEUR D'ORANGER

PRÉPARATION

1. *MÉLANGE*
PRÉCHAUFFE LE FOUR À 180°C.
DANS UN SALADIER : MÉLANGE LE SUCRE + LES BLANCS D'ŒUFS (JUSTE À LA FOURCHETTE, PAS BESOIN DE MONTER EN NEIGE).

2. *AJOUT DES INGRÉDIENTS SECS*
AJOUTE LA FARINE + LES AMANDES + LE SEL.
MÉLANGE JUSQU'À OBTENIR UNE PÂTE ÉPAISSE ET COLLANTE.

3. *FAÇONNAGE*
FORME 2 PETITS BOUDINS SUR UNE PLAQUE RECOUVERTE DE PAPIER CUISSON.
APLATIS LÉGÈREMENT.

4. *CUISSON*
ENFOURNE 15 À 20 MINUTES JUSQU'À CE QUE ÇA SOIT DORÉ.

5. *DÉCOUPE*
LAISSE TIÉDIR 5–10 MIN.
COUPE EN TRANCHES FINES EN DIAGONALE (COMME DES BISCOTTI).

6. *DEUXIÈME CUISSON (OPTION MAIS TRADITIONNEL)*
REMETS LES TRANCHES 5–8 MIN POUR LES RENDRE BIEN CROQUANTS.