

# CROQUANTS À LA CHAPELURE



## INGREDIENTS :

- 2 blancs d'œufs,
- 50 g. de beurre fondu,
- 50 g. de chapelure de pain (Voir recette «Chapelure au pain sec»),
- 100 g. de sucre,
- quelques amandes effilées.

**1.** Faire préchauffer le four à 180°C, sortir la plaque du four et étendre un papier cuisson sur toute la surface.

**2.** Battre les blancs avec un fouet en incorporant le sucre pendant quelques minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

**3.** Faire fondre le beurre et le battre pour qu'il obtienne une texture lisse et crémeuse, l'incorporer aux blancs sucrés et ajouter la chapelure de pain.

**4.** Avec une cuillère à soupe, confectionner des langues de chat ou des tuiles :

- Pour des tuiles, étaler la pâte en forme d'ovale (avec le dos de la cuillère) d'environ 10 cm de longueur, avec une épaisseur très fine (1 mm environ).

- Pour des langues de chat, étaler la pâte (avec le dos de la cuillère) et tirer pour former une forme rectangulaire d'environ 10 cm de long, avec une épaisseur très fine (1 mm environ).

**5.** Saupoudrer d'amandes juste avant la cuisson. Enfourner pour 5 min environ de cuisson. Les tuiles et les langues de chat doivent être dorées.

**6.** Pour les tuiles, disposer les ovales sur un rouleau pour qu'ils prennent leur forme.

Laisser refroidir totalement avant de stocker dans un endroit sec.