



CROQUANTS À LA CHAPELURE ET AUX AMANDES



INGRÉDIENTS:

(Pour environ 30 biscuits)

- 280 g de farine de blé
- 90 g de chapelure
- 140 g de sucre
- 10 g de levure chimique
- 1 grosse pincée de sel
- 200 g d'amandes entières, ou de noix et graines au choix : noisettes, tournesol...
- 4 oeufs
- le zeste de 2 oranges

RECETTE :

1 - Mélanger la farine, la chapelure, le sucre, la levure, le sel et les zestes d'orange, ajouter les amandes.

2 - Fouetter les oeufs jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
Ajouter au mélange précédent.

3 - Préchauffer le four à 180°C. Pétrir brièvement. Si la pâte est trop collante, fariner légèrement. Diviser la pâte en deux morceaux et former deux boudins d'environ 30 cm de long. Les aplatir avec la paume des mains jusqu'à ce qu'ils fassent environ 5 cm de large et 1 cm d'épaisseur. Déposer les boudins sur une feuille de papier cuisson, en les espaçant de quelques cm.

4 - Cuire 30 mn puis laisser refroidir hors du four pendant une trentaine de minutes. Préchauffer le four à 160°C. Déplacer les boudins sur une planche à découper et à l'aide d'un couteau à pain, découper des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.

5 - Déposer les tranches à plat sur le papier cuisson et cuire à nouveau, 5 mn sur une face, puis 5 mn sur l'autre face.

6 - Laisser refroidir avant de déguster en les trempant dans une boisson chaude. La double cuisson ainsi que l'absence de matière grasse permet de conserver ces biscuits jusqu'à 3 mois dans une boîte hermétique !