

## **Croquant aux Amandes ( Provence )**



### **Ingrédients**

- 2 verres de farine
- 2 verres de sucre en poudre (cane roux)
- 2 œufs
- amandes / noisettes

### **Préparation**

Mélanger les 3 premiers ingrédients jusqu'à obtenir une pâte souple.

En tapisser le fond d'un moule rectangulaire.

Ajouter les amandes et / ou noisettes concassées.

Enfourner à 220°C

Temps de cuisson 10 à 15 minutes jusqu'à coloration dorée.

Sortir du four laisser tiédir découper en rectangles ou carrés

**ou**

### **Ingrédients pour environ 60 pièces:**

- 250g de sucre en poudre
- 250g de farine
- 2 œufs
- 250 g d'amandes
- 1 jaune d'oeuf

### **Préparation**

Mélanger le sucre, la farine et les œufs entiers.

Quand le mélange est homogène, ajouter les amandes.

Disposer en forme de pains pas trop larges sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Badigeonner de jaune d'oeuf.

Enfourner 15 min à 200°C, jusqu'à ce qu'il soit doré.

Sortir du four.

Laisser tiédir et couper les "boudins" en tranches d'un centimètre d'épaisseur.

Laisser complètement refroidir.

Conserver dans une boîte en fer.

*Les croquants peuvent se conserver plusieurs semaines dans une boîte en fer hermétique*