



CROQUANTS OU CROQUETS

Pour une quarantaine de croquants :

3 petits oeufs - 200g sucre en poudre - 200g amandes entières mondées - 50g noix de pécan - 255g farine T.45 - 3 branchettes de citron confit- 4 graines de cardamome verte - 1/2 càc de vanille en poudre -

Déco : 100g d'amandes effilées -

Préchauffer le four à 180°. Répartir les amandes sur une plaque et les noix de pécan sur une autre. Les torréfier 8 minutes. Les laisser refroidir. Laisser entières les amandes mais couper grossièrement les noix de pécan.

Dans le bol du kit..aid muni de la feuille, casser les oeufs, verser le sucre et fouetter à peite vitesse durant 20 minutes. Verser les branchettes de citron confit couper en tous petits dés, ajouter la cardamome écrasée, la vanille. Mélanger. Ajouter les amandes et les noix de pécan puis la farine. La pâte doit être assez consistante. Verser la pâte dans une poche à douille. Sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé pocher trois boudins espacés (la pâte s'étale à la cuisson)

Les parsemer d'amandes effilées. Retirer l'excédent en penchant la plaque. Enfourner et cuire 25 à 30 minutes. Dés la sortie du four les couper en tranches d'1cm de largeur.