

Croquants aux Amandes de Cordes sur Ciel

Pour 30/35 croquants :

- **2 blancs d'œuf**
- **220 g de sucre en poudre**
- **50 g de farine tamisée**
- **125 g d'amandes entières**

1. Préchauffer le four à 200° puis y faire griller dans une plaque de cuisson, les amandes entières pendant environ 15/20 minutes.
2. A la sortie du four, les verser dans un torchon et les frotter entre elles pour en sortir une partie de la peau séchée.
3. Tailler les amandes grillées grossièrement à l'aide d'un couteau dans le sens de la longueur.
4. Mélanger la farine et le sucre puis faire une fontaine. Verser les blancs d'œufs puis mélanger énergiquement.
5. Incorporer l'ensemble des amandes coupées puis touiller jusqu'à obtenir un mélange homogène.
6. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, faire des petits tas de pâte à l'aide d'une cuillère à café.
7. Enfourner le tout dans un four préchauffé à 200° jusqu'à ce que les croquants soient légèrement colorés (environ une dizaine de minutes).
8. Une fois sortis du four, les laisser refroidir jusqu'à ce qu'ils soient bien durs afin de bien les décoller : c'est prêt ! ☐

☐ Gourmandises typiques du petit village de Cordes-sur-Ciel dans le Tarn (81), elles feront l'unanimité chez vos convives. ☐

Ces biscuits emblématiques de ma région se dévorent toujours jusqu'à la dernière miette ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Cantuccini ou Croquants aux Amandes de ma Grand-Mère

Pour une trentaine de croquants :

- **280 g de farine**
- **200 g d'amandes entières avec peau**
- **150 g de sucre en poudre**
- **2 œufs**
- **5 cl d'huile**
- **1 pincée de sel**
- **1/2 sachet de levure**
- **1 cuillère à café de fleur d'oranger**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Ajouter ensuite le sel et la fleur d'oranger puis mélanger.
4. Verser l'huile petit à petit en remuant constamment.
5. Incorporer ensuite petit à petit le mélange farine/levure.
6. Ajouter les amandes entières en mélangeant délicatement jusqu'à obtenir une préparation homogène.
7. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, façonner deux petits boudins sur toute la longueur de la plaque et espacés de 10 cm.
8. Enfourner pour 25 minutes de cuisson.
9. Sortir la plaque du four puis sur une planche à découper, tailler des tranches d'un centimètre d'épaisseur.
10. Disposer les tranches sur la plaque de cuisson sur une des faces.
11. Enfourner à nouveau pour une dizaine de minutes de cuisson jusqu'à ce que les croquants soient bien colorés.
12. Sortir les croquants du four, les laisser refroidir : c'est prêt ! ☐

☐ Ces délicieux petits biscuits seront les bienvenus à l'heure du café ou du thé. Ils se conserveront très longtemps, placés dans une boîte hermétique ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Cookies Croquants au Chocolat

Pour une vingtaine de cookies :

- **150 g de farine**
- **150 g de sucre cassonade**
- **150 g de chocolat noir en tablette**
- **125 g de beurre**
- **1 cuillère à café de bicarbonate**
- **1 œuf**

1. Dans un bol, couper la moitié du chocolat puis ajouter le beurre en morceaux. Faire fondre au micro-ondes.
2. Mélanger la farine tamisée avec le bicarbonate puis réserver.
3. Dans le bol du robot ou dans un saladier, verser le chocolat/beurre fondu et ajouter le sucre. Battre énergiquement jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.
4. Ajouter ensuite l'œuf puis battre à nouveau à pleine vitesse.
5. Incorporer petit à petit, en remuant constamment, le mélange farine/bicarbonate.
6. Réduire l'autre moitié de chocolat en petits morceaux (pépites) puis les verser au mélange.
7. Placer la préparation au frigo pendant 1 heure au minimum.
8. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
9. Façonner des boulettes de pâtes puis les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
10. Enfourner pour 10 minutes top chrono.
11. A la sortie du four, les laisser refroidir : c'est prêt ! ☐

☐ Ces cookies croquants à l'extérieur et légèrement fondant à l'intérieur, feront le bonheur de tous vos convives. ☐

Ils fonctionnent comme des aimants, quand on en prend un et bien on ne peut pas s'empêcher de prendre le suivant ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

