

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 !



Velouté de Potiron au Jambon des Monts de Lacaune

Pour 8/10 personnes :

- **2 kg de courge ou potiron (type musquée ou butternut)**
- **2 pommes de terre**
- **4/5 litres d'eau**
- **2 beaux oignons doux (type Mulhouse)**
- **300 g de talon de jambon des Monts de Lacaune (ou morceaux de jambon cru, serrano...)**
- **2 cuillères à soupe de graisse de canard (ou de porc)**
- **1 cube de bouillon de volaille**
- **50 cl de crème fraîche liquide**
- **poivre et sel**

1. Éplucher et laver la courge, les oignons avec les pommes de terre puis les couper en gros morceaux. Mettre le tout dans la cocotte minute.
2. Couper les talons ou morceaux de jambon en dés d'environ 1 cm sur 1 cm puis les ajouter aux légumes.
3. Mouiller le tout avec l'eau puis ajouter le cube de bouillon de volaille ainsi que la graisse de canard. Pas besoin d'assaisonner pour l'instant, nous verrons à la fin car le jambon fera le travail pour nous.
4. Mettre à cuire pendant 1 heure à partir du moment où la cocotte se met à siffler.
5. Découvrir et remettre sur le feu puis ajouter la crème fraîche puis laisser mijoter pendant 15 minutes.
6. Mixer le tout et assaisonner à votre convenance : c'est prêt ! ☐

☐ Ce velouté, dont l'idée m'a été donnée par mon ami Jean-Luc DENONAIN, aura un succès fou auprès de vos convives. ☐

Lors de la dégustation, le goût de la courge vous montera en premier aux papilles suivi par de succulentes miettes de jambon qui exploseront en bouche !

Un vrai plat de saison avec de bons produits de ma si belle région du Tarn ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

