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 !