

Ingrédients

- 200 g d'amandes entières non émondées
- 400 g de farine
- 300 g de sucre
- 3 œufs
- 1 pincée de sel

Nombre de personnes : 4

Niveau de difficulté : Facile

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 45-60 min

Astuce : On peut ajouter à la pâte 1 c. à soupe de zeste d'orange, de fleur d'oranger ou ½ c. à café d'anis, d'extrait d'amandes amères, ou de cardamome moulu ...
À conserver dans une boîte très hermétique.



Croquants aux amandes

- 1) Préchauffer le four à 180° (5/6)
- 2) Battre les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit moussueux.
- 3) Ajouter la farine et le sel sans cesser de battre.
- 4) Ajouter les amandes (on obtient une pâte très épaisse).
- 5) Former 2 pains pas trop épais sur une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé. ①
- 6) Mettre au four pour 35 à 40 mn.
- 7) Retirer du four et couper des tranches d'environ 1,5 cm de large.
- 8) Enfourner à nouveau et faire cuire 10 mn de chaque côté. ②
- 9) Retirer du four et laisser refroidir avant de déguster.
- 10) Avec un fromage blanc au coulis de framboises ou tout simplement lors d'un petit creux avec une bonne tasse de chocolat chaud ou un café !

