

# Croquants aux Amandes

**Ingrédients pour : 4 personnes**

- 200 grammes de farine
- 50 grammes de poudre d'amandes
- 125 grammes d'amandes entières
- 5 grammes de levure chimique
- 50 grammes de beurre
- 100 grammes de sucre glace
- 2 œufs
- 100 grammes de miel

**Préparation : 10 minutes**

**Cuisson : 45 minutes**



*Laurent Mariotte*

**Prix moyen : 1.60 €uros  
par personne**

## Préparation

Préchauffez le four à 220 °C

Dans un saladier mélanger tous les ingrédients secs, sauf le sucre

Dans un autre saladier, battez le beurre mou à l'aide d'une spatule en bois jusqu'à ce qu'il soit pommade

Incorporez le sucre puis les œufs et le miel

Ajoutez-y le mélange sec. Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène

Déposez deux boudins de pâte sur une plaque à four tapissée de papier cuisson

Enfournez-les pour 15 minutes

Baissez la température du four à 120 °C

Coupez les pâtons en tranches de 1 à 2 cm d'épaisseur et enfournez-les pour 30 minutes

