

Recette des croquants

Dans un grand récipient mélanger :

2 œufs

1 dose de sucre en poudre,

(je prends comme dose, un pot de confiture bonne maman environ 250 cm³).

1 sachet d'amandes décortiquées (125 g).

J'ajoute des épices selon l'humeur, gingembre, cannelle, graines d'anis ...

Préchauffer le four 180°C.

Quand tout est bien pâteux, versez **2 doses** de farine, mélangez grossièrement.

Pour que cela soit moins poudreux, j'ajoute une cuillère à soupe de fleur d'oranger et une cuillère à café de pastis.



Bien se fariner les mains et prendre une grosse poignée de cette pâte et faire des boudins en les roulant sur un plateau fariné. On devrait obtenir 5 à 6 boudins.

Déposer délicatement ces boudins sur une plaque en fer, recouverte de papier sulfurisé.

Passer au four 30 min. à 180°C. (Trop cuits, ils deviennent très durs sous la dent)

Laisser refroidir 5 min et découper les boudins en tranches avant qu'ils se mettent à durcir.

Laisser refroidir complètement et mettre en boîte.



M.P.

