



- Commencez par torréfier les amandes. Préchauffez votre four sur 140°C. Étalez les amandes sur une plaque et laissez-les cuire 15 mn. Réservez.
- Mélangez dans un bol la farine, la levure, le sucre. Ajoutez les œufs préalablement battus avec la vanille. Puis incorporez les amandes. Ne travaillez pas trop la pâte, elle doit être homogène mais ne doit pas coller. Formez, en utilisant du papier film, 2 gros boudins de pâte (+/- 25 cm de long x 8 cm de large, la pâte ne va quasiment pas monter donc ce sera la taille de vos croquants en largeur et en épaisseur). Aplatissez légèrement les boudins sur le dessus. Réservez au réfrigérateur au moins 1h00.
- Rallumez votre four sur 160°C.
- Déposez les boudins sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfournez pour 35 mn.
- Laissez tiédir sur une grille, puis posez vos boudins sur une planche et découpez des tranches fines à l'aide d'un couteau à pain. Si vous aimez les croquants moelleux (ce qui est mon cas), vous pouvez vous arrêter là. Si vous voulez de vrais croquants bien durs, remettez-les, les uns à côté des autres, sur la plaque et poursuivez la cuisson pendant 10 à 15 mn. Servez vos croquants aux amandes en accompagnement d'une salade de fruits ou d'une glace.

Formez vos boudins de pâte tout de suite après l'avoir mélangée sinon votre pâte deviendra collante.

Il est important en pâtisserie de doser très précisément et d'adapter les temps de cuisson en fonction de votre four, chaque four est différent.

Assez facile
20 mn de préparation
45 mn de cuisson
Bon marché
Veggie

Ingrédients pour 8 pers. :

Ces quantités vous permettront de réaliser une vingtaine de croquants

- 270 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 150 g de sucre de canne roux
- 3 œufs
- 1 c. à café de vanille en poudre (ou de cannelle en poudre, selon vos goûts)
- 130 g d'amandes

Variantes :

Vous pouvez rajouter un peu de cannelle.

Vous pouvez utiliser un mélange d'amandes et de noisettes ou remplacer complètement les amandes par des noisettes ou des pistaches (très sympa également).

Vous pouvez tremper une moitié de chaque croquant dans 150 g de chocolat noir fondu. Laissez-les ensuite sécher sur une grille de refroidissement : très très bon également ! :-)

Si vous ne voulez pas que le chocolat colle (ce n'est pas très gênant, à vous de voir...), il faudra le tempérer. La technique la plus simple que j'ai testée à ce jour est celle de Mercotte. Elle consiste à faire fondre le chocolat au bain marie sans dépasser les 34°C (vous aurez besoin d'un thermomètre de cuisson). Puis ajoutez 1% de beurre de cacao Mycrio (à acheter en ligne ou dans des boutiques spécialisées). Mélangez jusqu'à ce que la température descende à 32°C. Le chocolat est alors prêt à être utilisé. Il ne vous restera plus qu'à tremper vos croquants dans le chocolat, qui restera brillant en refroidissant et ne collera pas.

