

Croquants aux amandes *(Claude et Pierre)*

Ingrédients

- 150 g de farine (type 55°)
- 60 g de beurre
- 80 g de sucre fin
- 75 g d'amandes entières non épluchées
- 1 œuf entier
- 1 pincée de sel
- 1 zeste de citron
- 1 demi-cuillère à café de sucre en poudre



Recette

Si les amandes sont grosses, les couper en deux.

Pétrir le tout ensemble à pleines mains, sans autre liquide que l'œuf, pour obtenir une pâte ferme. Mélanger les amandes avec la pâte.

(Rien n'est plus beau que les mains d'une femme dans la farine)

Ramasser la pâte et la rouler à deux mains sur la planche légèrement farinée, pour lui donner la forme d'un gros boudin.



Placer ce boudin de pâte sur le milieu d'une tôle beurrée et l'aplatir un peu ***(doucement, avec le boudin)*** en forme de dos d'âne. Dorer le dessus au jaune d'œuf, le rayer avec la fourchette pour le quadriller.

Cuire à four moyen (170° pendant 25 min).

Quand ce gâteau est cuit et encore tiède, le couper en travers en morceaux de la largeur souhaitée.

Un petit plus ; une fois coupés, remettre les croquants au four en les posant sur un coté tranché (5 à 10 min ; bien surveiller !!) pour griller les amandes.

