

CROQUANTS NOISETTES-AMANDES

Ingrédients :

150g d'amandes et/ou noisettes ;
60g de sucre +
1 sachet de sucre vanillé ;
25g de farine de châtaignes ;
1 œuf entier ;
1 pincée de sel.

Cuisson : Four à 180° pdt 15 minutes.

- Mélanger amandes, noisettes, sucre, farine, sel. Mixer
- Ajouter l'œuf. Mixer.
- Sur une feuille de papier sulfurisé former des petits tas à la petite cuillère. Aplanir. On peut aussi utiliser un emporte-pièce.

On peut le faire sans farine de châtaignes, mais c'est moins bon. On peut aussi zester un citron (vert ou jaune) dans la pâte .

Jean Pierre Chevalier

