

Croquants de Tata Sissi



J'ai trouvé cette recette sur le site ASPP de Poligny (Association pour la Sauvegarde du Patrimoine de Poligny)

Mon amie Simone que certains d'entre-vous connaissent, est la secrétaire de cette association et je vous invite à visiter ce site qui est vraiment très bien fait et très intéressant.

<https://www.asppdepoligny.com/index.php/patrimoine/culinaire/52-les-croquants-aux-amandes>

INGREDIENTS :

2 œufs

1 pincée de sel

200g de sucre

1 c à c de fleur d'oranger

250g de farine

½ sachet de levure

200g d'amandes (ou plus, c'est encore meilleur, pour moi, c'est 280 g)



Préchauffer le four à 175° chaleur tournante

Mélanger les œufs, avec le sucre, la pincée de sel et la cuillère de fleur d'oranger
Incorporer doucement la farine et la levure
Bien mélanger à chaque addition de farine
ajouter les amandes
Bien les répartir



Former 4 « boudins » sur une plaque où l'on a posé une feuille de papier de cuisson
(s'aider de deux cuillères à soupe et procéder comme pour des quenelles)



Enfourner pour 35 minutes

Couper les boudins en bande de 1,5 à 2, cm de large **dès la sortie du four**



Si on met des fruits confits à la place des amandes :

Mettre les mêmes quantités de sucre, levure, oeufs mais 300g de farine,

Faire tremper 200g de fruits confits ou de raisins secs dans du rhum et mettre une cuillère à café du rhum de macération à la place de la fleur d'oranger

Cuire à 175° pendant 25 minutes puis baisser le feu à 150 ° pendant 10 minutes

La pâte roussit beaucoup plus vite que pour les croquants aux amandes ; c'est normal.

Ne pas s'inquiéter les boudins s'étalent beaucoup.