

Croquants de Cordes (Albi 2007)

- > 400g de sucre cristallisé
- > 180g de farine tamisée
- > 3 blancs d'oeufs
- > 200g d'amandes entières non pelées et coupées en 2 ou 3
- > 1 pincée de sel
- > Préchauffer le four 160°c th 5/6
- > Mélanger : sucre, farine tamisée, sel et amandes.
- > Battre légèrement les blancs pour qu'ils deviennent mousseux mais pas en neige.
- > Incorporer les blancs en mousse au mélange sucre/farine/amandes/sel.et mélanger pour obtenir un ensemble bien homogène.
- > Prendre une plaque de four, la couvrir de papier sulfurisé huilé et fariné.
- > Prendre 2 cuillères à café. Remplir la première du mélange obtenu, puis déposer sur la plaque en s'aidant de la deuxième. Bien espacer les tas (9 à 12 /plaque).
- > Mettre au four et surveiller la cuisson (10 mn maxi). Quand les croquants commencent à prendre de la couleur dessus et qu'ils brunissent autour, il faut les sortir du four et poser le feuille de papier sulfurisé avec les croquants sur une surface froide pour qu'ils arrêtent de cuire. (à la sortie du four les croquants sont mous, il faut attendre quelques minutes pour les enlever de la feuille). Prendre, pour chaque nouvelle fournée, une plaque froide.