# Croquants aux amandes

À l'heure du thé, nos amis d'outre-Manche ont de quoi envier les Marseillais ! Les croquants de Provence, originaires de la cité phocéenne, sont ces petits gâteaux aux amandes qui rendent accro. Goûtez, vous verrez...

2 œufs + 1 jaune
200 g de farine
75 g d'amandes avec leur seconde peau brune
150 g de sucre
1/2 sachet de levure

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7).

Faites légèrement griller les amandes pendant 5 minutes. Mélangez-les dans un saladier avec la farine, le sucre, les œufs entiers et la levure.

Mettez du papier sulfurisé sur une plaque allant au four. Divisez la pâte en deux et modelez deux boudins de 4 centimètres de large, légèrement aplatis. À l'aide d'un pinceau, dorez avec le jaune d'œuf battu.

Baissez la température du four à 180 °C (th. 6), glissez la plaque au four et faites cuire pendant environ 30 minutes. Au bout de 20 minutes, sortez la plaque et découpez les boudins en tranches de 1,5 centimètre : il est nécessaire d'avoir une seconde plaque pour les ranger à plat. Remettez au four pour les 10 minutes de cuisson restantes.

Les croquants se mangent froids, et sont même meilleurs après avoir séché quelques jours dans une boîte métallique.

La touche créative : Remplacez les amandes par la même quantité de noisettes, selon la recette confectionnée à Vaison-la-Romaine où ils prennent le nom de « croquettes ».

Quel accompagnement ? À l'heure du thé ou en accompagnement d'une coupe de sorbet.

Que boire avec ? Un muscat-de-beaumes-de-venise.