CROQUETS AUX AMANDES EPICES ET ZESTES CONFITS

Facile Préparation: 25 mn Cuisson: 27 mn (15 + 12) Repos de la pâte: 1 heure

Pour 6-8 personnes:
125 g de pâte d'amande blanche (70% de fruits si possible)
1 gros œuf
35 g de poudre d'amandes + 175 g de farine (type 45)
15 g de beurre demi-sel à température ambiante
2 càs de fleur d'oranger
35 g de sucre semoule + 35 g de cassonade
1 càc bombée de zestes d'orange confits+1 càs rase de gingembre confit (en petit dés aussi)
Les graines d'une gousse de vanille ouverte en 2 et grattée
1 càc rase d'épices à pain d'épices
1,5 g de levure (1 càc rase)
100 g d'amandes blanches émondées et concassées

La pâte:
Dans la cuve du robot, avec le batteur plat (feuille) à vitesse moyenne, mélanger la pâte d'amande et l'œuf. Ajouter en mélangeant toujours à la feuille, la farine, la poudre d'amande, le beurre demi-sel, les sucres et l'eau de fleur d'oranger.
A la main (ou à vitesse plus lente au robot), incorporer les zeste d'oranges, les épices (à pain d'épices + vanille), la levure et le gingembre. Terminer avec les amandes concassées.
La pâte obtenue est souple et ferme à la fois, la mettre entre 2 feuilles de papier sulfurisé et l'abaisser en tapotant avec le rouleau à pâtisserie de façon à former un rectangle de 4-5 cm d'épaisseur.
Réserver au réfrigérateur environ 1 heure.
La cuisson:
Préchauffer le four à 170°.
Placer la pâte toujours enveloppée dans les 2 feuilles de papier sulfurisé sur une plaque et cuire pendant 15 minutes.
Laisser tiédir à température ambiante puis enlever la feuille supérieure.
A l'aide d'un couteau le plus fin possible, tailler des bandes de croquet de 1 centimètre d'épaisseur et recouper pour avoir des croquets de 8 à 10 cm de long et de 3 à 4 centimètres de large.
Les poser sur la plaque recouverte de papier sulfurisé et recuire 10 à 12 minutes environ.