

CROISSANTS DE PROVENCE AUX AMANDES ET CITRON



Facile

Préparation: quelques minutes

Cuisson: 12-14 mn

Pour une quinzaine de petits croissants:

200 g d'amandes

140 g de sucre glace

3 càc de confiture de citron

2 blancs d'oeufs

3 càs d'amandes concassées ou effilées

Préchauffer le four à 180°.

Battre légèrement les oeufs à la fourchette et en réserver une cuillerée à soupe.

Mélanger la poudre d'amande et le sucre glace, ajouter les blancs d'oeufs et la confiture de citron (ou d'abricot).

Façonner des bâtonnets de 7-8 cm de long, gros comme le pouce. Les recourber pour faire des croissants les poser sur une plaque recouverte d'une feuille en silicone.

Au pinceau enduire les croissants de blancs d'oeufs avant de parsemer des brisures d'amandes (ou d'amandes effilées).

Enfourner en surveillant la cuisson pour que les croissants ne se colorent pas trop et laisser refroidir avant d'enlever de la plaque.