

Croissants de Provence aux amandes

www.mamina.fr

Cette pâtisserie traditionnelle provençale fait-elle partie des 13 desserts de Noël

Pour : Pour une quinzaine de petits croissants:

Difficulté : Facile

Cuisson : 12-14 mn

200 g de poudre d'amandes

180 g de sucre semoule

1 càs de confiture d'abricot (ou citron)

2 blancs d'oeufs

100 g d'amandes effilées

2 càs de lait

Préchauffer le four à 180°.

Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes et le sucre. Séparément, passer la confiture au travers d'un tamis en appuyant bien afin de la réduire en purée ; l'ajouter au mélange amandes-sucre. Piler l'ensemble de manière à obtenir un ensemble homogène

Battre les blancs d'oeuf en neige et mélanger les 2/3 au mélange précédent. La pâte ainsi obtenue doit être assez épaisse pour être travaillée à la main.

La diviser alors en morceaux (gros comme des noix) ; les rouler en forme de bâtonnets puis leur donner la forme d'un arc de cercle. Les badigeonner avec le reste des blancs d'oeuf puis les parsemer d'amandes effilées en ayant soin de les appuyer légèrement. Cuire 10 minutes.

Aussitôt sortis du four, les petits croissants devront être badigeonnés avec un peu de lait très sucré. Laisser refroidir

