



CROQUANTS SAVOYARDS



Pour 25 biscuits

50g de **noisettes piémont**, 5 pistils de **safran**, 50g de beurre, 110g de sucre en poudre, 1 gros œuf, 1cs de limoncello, le zeste finement râpé d'un citron non traité, 175g de farine T55, 10g de levure chimique, 40g de polenta fine, 1cs de graines d'anis vert, 1cs de cardamome verte finement broyée.

Sur une plaque de cuisson, torrifier 10 min au four à 150°, les noisettes Piémont. Les laisser refroidir puis enlever la peau et les concasser grossièrement. Faire infuser les pistils de safran dans 20g de beurre fondu pendant 15min minimum. Tamiser la farine, la levure et la polenta fine. Dans le robot muni de la **feuille crémer** le beurre pommade, le beurre safrané, le sucre et le zeste du citron. Ajoutez l'œuf et continuer à battre pendant 30 secondes pour avoir un mélange homogène. Incorporer ensuite et dans l'ordre, le limoncello, les poudres tamisées, l'anis et la cardamome. Étaler grossièrement la pâte obtenue et la parsemer avec les noisettes.

Former une boule, la partager en 2 boudins égaux et les réserver 15 min au réfrigérateur. Préchauffer le four à 170°. Enfourner pendant 30min. Laisser tiédir les petits pains obtenus 5 min environ puis les couper en diagonale en tranches d'environ 1cm d'épaisseur. Reposer ces tranches à plat sur la plaque de cuisson en enfourner à nouveau 10 min. Laisser refroidir sur une grille puis conserver les croquants dans une boîte hermétique.