



CROQUETS AUX AMANDES



1cc de zestes d'oranges confits, 175g de farine T45, 35g de sucre semoule, 35g de cassonade, 15g de beurre demi-sel, 1 gros œuf -70g-, 35g de poudre d'amandes, 1cc rase de levure chimique, 2cs de fleur d'oranger, 125g de pâte d'amandes à 70% de fruits, 1cs rase de gingembre confit coupé en petits dés, 1gousse de vanille de Tahiti, 1cc rase d'épices à pain d'épices, 110g d'amandes entières émondées.

Dans le bol du robot mélangez à la feuille la pâte d'amandes avec l'œuf entier, ajoutez ensuite la poudre d'amandes, le beurre pomade, la fleur d'oranger, les sucres semoule et cassonade, les zestes hachés, les épices, le gingembre et les graines de la gousse de vanille.

Concassez grossièrement les amandes et ajoutez-les au mélange. Tamisez la levure et la farine et incorporez-les à l'appareil. Vous devez obtenir une pâte souple mais ferme. Façonnez-la en forme de carré ou de rectangle de 4 à 5cm de hauteur entre 2 feuilles de papier cuisson. Réservez 1 heure au réfrigérateur.

Chauffez le four à 170° et faites cuire la pâte **entre les 2 feuilles** pendant **15/20 minutes**. Laissez-la tiédir à température ambiante, retirez la feuille du dessus et taillez des bandes de croquet d'1cm d'épaisseur. Recoupez-les pour avoir des croquets de 8/10cm de long et 3/4cm de large. Faites les cuire à nouveau pendant 12 à 15 minutes. La couche extérieure bien cuite croque sous la dent mais l'intérieur reste moelleux.

Zestes d'oranges confits : le zeste de 4 oranges, 65g de sucre semoule, 65g d'eau, 2cs de jus de citron, 30g de jus d'orange. Détaillez les zestes en fine julienne, les blanchir 3 fois départ eau froide pour enlever l'amertume. Portez à ébullition le sucre, l'eau, les jus d'orange et citron, ajoutez les zestes et faites cuire à feu moyen 5min. Laissez-les refroidir dans un bol au réfrigérateur jusqu'à l'utilisation. Les zestes sont al dente et conservent tout leur parfum.

