



## ROMIAS AUX AMANDES



**La pâte sablée** : 180g de farine T55, 165g de beurre, 85g de sucre glace, 25g de blancs d'œufs. Dans la cuve du robot équipé de la feuille, autrement dit le fouet plat, crémer le beurre pommade avec le sucre glace ajouter les blancs puis la farine tamisée. Dresser à la poche avec une douille sultane sur un tapis silpat et réserver au réfrigérateur.

**Le croquant aux amandes** : 50g de glucose, 50g de sucre semoule, 50g de beurre, 50g d'amandes hachées.

Dans une petite casserole faire fondre le glucose, le beurre et le sucre. Ajouter les amandes hachées, bien mélanger puis étaler la préparation soit sur un tapis silpat soit sur une plaque antiadhésive. Laisser durcir au réfrigérateur une heure environ. Quand l'appareil a durci, détailler à l'emporte-pièce des disques, les placer au centre des sablés.

**La cuisson** : cuire à 180/185°, pendant 10/12 min à adapter à votre four et à la couleur désirée.