

LES RECETTES DES CHEFS

CROQUETS AUX AMANDES

PAR L'IFA DE BOURGES

Ingrédients

- 450g de sucre semoule
- 225g de farine
- 90g de blancs d'oeufs (réserver les jaunes pour une autre préparation)
- 250g d'amandes entières

A l'aide d'un spatule, mélanger le sucre et la farine.

Ajouter les blancs.

Mélanger.

Ajouter les amandes concassées.

Etaler la pâte au rouleau et découper à la forme souhaitée.

Mettre sur une feuille de cuisson.

Dorer et cuire 180°C.



Préparation : 15 min.

Cuisson : 15 min.

Difficulté :   