

Croissants de lune type Bahlsen

Ingrédients

125 gr de farine
90 gr de beurre très froid en dés
50 gr de noisettes avec la peau
30 gr de sucre en poudre
2 sachets de sucre vanillé
1 cs de pralin (type Vahiné)
1 pincée de bicarbonate de soude
1 mini pincée de sel
1 cs de sucre glace

1/Hacher finement (mixer) les noisettes entières avec leur peau jusqu'à obtention d'une poudre. Dans un saladier, mettre le beurre très froid en dés avec le sucre, un sachet de sucre vanillé (réserver l'autre pour saupoudrer une fois les biscuits cuits), la poudre de noisettes, la farine tamisée, le pralin, le bicarbonate de soude et le sel. Sabler longuement du bout des doigts (de 5 à 10 minutes) jusqu'à ce que le beurre soit bien intégré. Malaxer ensuite avec les mains et former une boule. La placer au réfrigérateur pendant 1 heure.

2/ Diviser la pâte en 20 petites boules d'environ 15 g chacune. Les rouler en boudin, les aplatir sur un peu moins d'1 cm d'épaisseur, leur donner la forme de croissants. Les poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Donner sur chaque croissant 4 petits coups de couteau caractéristiques des Bahlsen. Enfourner dans un four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes, en surveillant.

3/ Pendant la cuisson des biscuits, mélanger le sucre glace (1 belle càs) avec le deuxième sachet de sucre vanillé. Dès la sortie du four, tamiser largement ce mélange au dessus des biscuits. Laisser refroidir sur une grille

