



Croquettes (ou craquantes) de Vinsobres



Les quantités si dessous sont divisibles par deux, car on obtient beaucoup de croquettes

Ingrédients :

500g de farine, 500g d'amandes entières, 400g de sucre, 4 oeufs entiers, 1 jaune d'oeuf, 1 sachet de sucre vanillé, 1 pincée de sel.

Préparation :

Dans un saladier, mélangez la farine et le sucre.
Ajoutez les oeufs entiers, le sucre vanillé, la levure puis en dernier le sel.

Lorsque le mélange est homogène, ajoutez les amandes lentement mais sûrement : la pâte est dure à travailler car il n'y a pas de liquide et elle reste légèrement collante. Ne vous découragez pas et mélangez le tout jusqu'à obtenir un pâte homogène. Garnir la plaque du four de papier cuisson

Dans la pâte, faire 3 à 4 colombins (selon la larguer des croquettes que vous désirez obtenir; pour ma part je préfère les petites croquettes fines et j'ai utilisé un peu de farine pour décoller les colombins du plan de travail), les disposer sur la plaque de cuisson et les dorer au jaune d'oeuf.

Faire cuire à four chaud (200°C) pendant 20 à 30 minutes. Le temps va dépendre de la puissance de votre four mais aussi du nombre de colombine et de leur largeur!!

Il est donc important de surveiller la cuisson et de la stopper dès qu'ils commencent à avoir une jolie couleur dorée (avant d'avoir une couleur noire, on s'entend bien!!)

Dès la fin de la cuisson, à l'aide d'un torchon, retirer les colombins de la plaque à four et les déposer sur un marbre ou une surface de coupe froide. Se munir d'un bon couteau et trancher finement les colombins. Il est important de ne pas attendre qu'ils refroidissent, sinon, vous ne pourriez plus trancher les croquettes, car la pâte en refroidissant, durcie.

Vous pouvez conserver les croquettes plusieurs semaines dans une boîte hermétique, et les déguster à tout moment de la journée!! Cette recette a été inventée il y a plus d'un siècle. Si les Craquantes se grignotent à tout moment de la journée, à l'heure du thé ou du café, elles sauront également ensoleiller vos apéritifs et vos desserts, accompagnées d'un vin doux ou d'un champagne!!

Merci d'être venu visiter mon blog, et n'hésitez-pas à laisser des commentaires ou suggestions en ligne !
www.marciatack.canalblog.com , mon blog de tests et recettes culinaires.