

# Croustilles aux amandes



Pour 60 à 70 croustilles :

325 g de farine

1/2 CC de bicarbonate

200 de vergeoise brune + 1 sachet de sucre vanillé

115 g de beurre à T°C ambiante + 90 g d'amandes effilées

80 g d'eau

\*\*\*\*\*

- Dans une casserole, mettre la vergeoise brune, le sucre vanillé, le beurre, coupé en petits dés et 80 g d'eau. Chauffer le tout, très doucement, pour faire fondre le beurre, mais pas dissoudre le sucre dans l'eau...
- Hors du feu, incorporer la farine, le bicarbonate et les amandes effilées.
- Verser le mélange dans un moule, style moule à cake, en silicone ou sinon, le chemiser de papier film. Le moule doit être long et étroit, pour avoir une taille moyenne de biscuit. Laisser reposer la pâte au frais, pendant une nuit, de préférence.
- Le lendemain, préchauffer le four à 160°C.
- Déposer la pâte durcie sur une planche et à l'aide d'un couteau bien aiguisé, couper des tranches très fines. *J'ai réussi à obtenir 70 biscuits, environ !*
- Placer les biscuits sur des plaques à pâtisserie, recouvertes de papier cuisson et enfourner pour 12 minutes environ. Sortir les plaques du four, retourner les biscuits et enfourner de nouveau pour 10 minutes supplémentaires. Les croustilles doivent avoir une couleur ambrée (j'ai dû monter la T°C à 170°C pour la 2de fournée...).
- Faire refroidir les croustilles sur une grille et les conserver dans une boîte métallique.

BCT  
sandra