

Croquet aux amandes

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 150 gr de farine
- 60 gr de beurre mou
- 80 gr de sucre
- 75 gr d'amandes effilées
- 1 œuf entier
- 1 pincée de sel
- 1 zeste de citron non traité
- ½ cuill à café de levure chimique
- 1/2 cuil à café d'extrait d'amandes amères(facultatif)

Préparation :

Pétrir tous les ingrédients réunis à pleines mains,sans autre liquide que l'œuf,afin d'obtenir une pâte ferme

La rouler sur une planche légèrement farinée afin d'obtenir une forme de boudin

Placer celui-ci sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé

L'aplatir un peu aux deux extrémités puis dorer le dessus à l'œuf

Le rayer avec une lame de rasoir comme un pain

Cuire à 160° pendant 30 mn environ

