



À défaut de passer par Rognes, en Provence, où [L'incontournable Biscuiterie](#) « depuis 1976 » propose des croquants les meilleurs au monde (point de vue qui est le nôtre, mais que nous sommes nombreux à partager), voici notre recette **maison**, nature ou à agrémenter selon ses envies, avec quelques fleurs de lavande ou une touche de leur miel ou encore, un peu d'eau de fleurs d'oranger.

Croquants aux amandes

Ingrédients

- 250g d'amandes entières, avec leur peau
- 200g de sucre complet
- 180g de farine complète ou semi-complète
- 3 blancs d'œufs
- 1 sachet de poudre à lever
- 1 pincée de sel
- facultatif : 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger **ou** miel et/ou fleurs de lavande (ayez la main légère, elles sont fortes en goût !)

Recette

- La veille, dans la mesure du possible, faire tremper les amandes dans un grand volume d'eau, et les rincer au moment de la préparation des croquants
- Faire un puits de farine, y ajouter la poudre à lever, la pincée de sel, le sucre puis les blancs d'œufs préalablement battus à la fourchette
- Malaxer jusqu'à obtenir une boule de pâte qui ne colle pas aux doigts
- Ajouter les amandes
- Ainsi que, le cas échéant, de quoi parfumer ces croquants qui, nature, sont aussi délicieux : si vous ajoutez du miel, réduire la quantité de sucre
- Former deux à trois boudins d'environ 30cm, façon baguette du boulanger, et les placer sur une feuille de papier cuisson de préférence non blanchie
- Mettre au four préchauffé à 200°C jusqu'à ce que les boudins soient bien dorés
- Une fois cuits et encore chauds, en faisant **attention à ne pas se brûler les doigts**, découper des petites tranches de 1cm à 1,5cm, à laisser refroidir
- Les croquants se consomment secs ou légèrement réchauffés au four, et se conservent plusieurs semaines dans un contenant hermétique

À propos des jaunes d'œufs restants, ils peuvent permettre de préparer une crème pâtissière, brûlée, à la vanille ou au citron, un sabayon, une pâte feuilletée, des gnocchis express, une mayonnaise ou encore, une panure.

Bonne dégustation !