



Les recettes de la RS4S

CROQUANTS DE CORDES

Depuis le XVII^{ème} siècle, gâterie emblématique de la ville de Cordes-sur-Ciel (81)
Fête du croquant en juin

Ingrédients

2 blancs d'œufs

180 g de sucre cristallisé (si trop sucré, ramener à 120g)

50 g de farine

125 g d'amandes effilées (peut être ramené à 100 g)

Préchauffer le four à 200° (th 7)

Faire une fontaine avec la farine et le sucre, ajouter les blancs d'œufs (non battus), mélanger et ajouter enfin les amandes effilées.

Mettre du papier cuisson sur la plaque du four (froide)

A l'aide d'une petite cuillère, faire des petits tas de pâte.

Faire attention de bien les espacer (car en cuisant ils s'étalent et se toucheraient)

Cuire jusqu'à ce que les croquants soient légèrement dorés (15 à 20 minutes)

Attendre qu'il soient complètement refroidis pour les démouler car autrement ils collent !!!

Ils se conservent dans une boîte en fer plusieurs jours mais ils sont si bons que la conservation est rarement un problème !

Merci à Luce P.