

Croissants de Provence

Le week end de Pâques (oui, oui, je poste la recette avec du retard !), pour la famille, j'ai préparé ces petites mignardises. Parmi mes livres de recettes, une lui plaisait particulièrement et me tentait bien aussi.

La recette est tirée de mon livre [Desserts des provinces de France](#) (je l'adore ce livre).

Comme l'indique son nom, cette recette est originaire de Provence.



Ingrédients : (j'ai obtenu 10 croissants)

- 200 gr de poudre d'amandes
- 150 gr de sucre
- 3 cuillères à soupe de confiture d'abricots *pêche-rhubarbe maison pour moi*
- 2 blancs d'oeufs battus
- 2 cuillères à soupe de lait mélangé à 1 cuillère à café de sucre
- ~~80 gr d'amandes effilées (je n'en ai pas mis, car je n'en avais pas à la maison)~~

Préparation :

1. Dans une jatte, mélangez la poudre d'amande et le sucre.
2. Passez la confiture au tamis (*pour enlever tous les morceaux*).
3. Ajoutez la confiture (*sans morceaux donc*) et les 3/4 des blancs d'oeufs dans la jatte (*réservez le dernier quart pour l'étape 7*).
Mélangez (à la main) de façon obtenir une pâte épaisse qui se détache du récipient.
Prendre des morceaux de pâte de la taille d'une noix, et les rouler en forme de bâtonnets, puis roulez-les dans les amandes effilées (pas fait).
4. Mettez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson, et disposez vos bâtonnets dessus, en leur donnant une forme d'arc de cercle.
5. Bâdigeonnez les du quart de blanc d'oeuf restant.
6. Faites les cuire 15 min dans un four préchauffé à 190°C.
7. Dès leur sortie du four, badigeonnez les avec le lait sucré.
Laissez refroidir avant de déguster.

Toute la famille a apprécié ces p'tits croissants.

C'est vrai qu'ils sont bons !

Ceux qui adorent l'amande en raffoleront, c'est assuré !

Je pense qu'ils conviennent à merveille pour la pause café : ils se marient super bien avec une bonne tasse de café.

Recette de base du livre Desserts des provinces de France, de Frédéric Jaunault, aux éditions Ouest France