


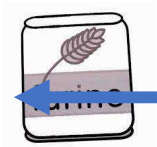

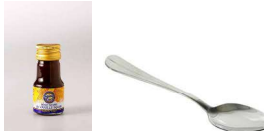


CROQUETTES AUX AMANDES



Ingrédients :

- 200 g de sucre 
- 250 d'amandes effilées 
- 2 œufs 
- 300g de farine 
- 1 cuillère à soupe de miel 
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille 

Matériel :

- Un saladier 
- Un fouet 
- Une plaque de cuissons 
- Un four 
- Un couteau 
- Du papier d'aluminium 
- Une cuillère à soupe 

Réalisation :

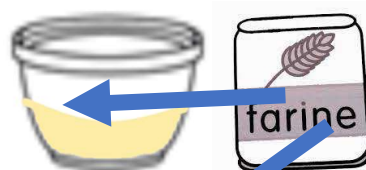
1) Faire un peu griller les amandes dans le four sur la plaque de cuisson.



2) Mélanger dans le saladier, les œufs, le sucre, les amandes grillées, la



3) Rajouter la farine



4) Se fariner les mains

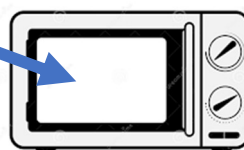


5) Faire trois boudins  x 3

6) Les placer sur la plaque de cuisson couverte de papier d'alu



7) Faire cuire 30 minutes à 180°



8) Couper en fines tranches dès la sortie du four



9) Les croquettes peuvent être gardées dans une boîte en fer et dégustées avec une crème

