

Croquants aux noisettes

Ce qu'il faut :

- Un bol de noisettes épluchées
- Trois œufs battus en omelette
- Un bol de sucre en poudre
- Deux sachets de sucre vanillé
- Un bol de farine
- Quelques cristaux de fleur de sel de Guérande
- Du papier de cuisson

Comment faire :

- Mettre le four à chauffer à 160°
- Battre les œufs en omelette
- Y ajouter le sucre, le sucre vanillé, la farine, la fleur de sel, les noisettes
- Remuer les ingrédients avec une spatule en bois pour former une pâte épaisse
- Poser le papier de cuisson sur la plaque du four
- Recouvrir le papier de pâte
- Donner à la pâte une forme rectangulaire

La cuisson traditionnelle :

- Penser à régler le minuteur sonore !
- À 160° pendant 30 minutes
- À 150° pendant 15 minutes

La découpe :

- Tracer un quadrillage profond, avec un couteau, sur la pâte qui est très chaude
- Laisser refroidir
- Casser les morceaux, comme on casse des carrés de chocolat
- Mettre dans une boîte hermétique

Bon régal !