Les croquants des Alpes

Ingrédients :

500 g de farine

250 g de sucre

4 œufs

250 g d’amandes (ou autres fruits secs, noisettes, raisins, noix…)

Parfums au choix : 1 sachet de sucre vanillé, ou 2 cuillérées à soupe d’eau de fleurs d’oranger, ou un zest de citron ou d’orange non traitée, ou 1 cuillérée à soupe d’anis vert

Déroulement :

1. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et le parfum choisi.

2. Faire un puits au centre et casser les œufs dedans. Mélanger avec une cuiller, puis avec les mains pour finir.

Attention : mettre de la farine sur les mains pour que la pâte ne colle pas !

3. Mettre de la farine sur la table ou sur le plan de travail. Mettre de la farine sur les mains.

4. Faire des boules avec la pâte puis les aplatir avec la main sur la table.

5. Poser dessus les fruits secs puis pétrir la pâte.

6. Former des boudins moyens (20 à 25 cm), pas trop fins (4 à 5 cm de large ou de diamètre)

7. Placer les boudins sur du papier sulfurisé puis sur une plaque de four, ou dans un moule.

8. Faire cuire au four thermostat 5 pendant 3 /4 d’heure (45 minutes).

9. Retirer du four. Attendre 5 minutes. Puis couper des tranches de 2 cm sur une planche à découper, avec un couteau à dents. Laisser refroidir.

10. Pour conserver ces gâteaux secs, il faut les mettre dans une boîte en métal.