



CROQUANTS AU PAIN SEC

Pour 15 croquants

INGRÉDIENTS



110g de farine



90g pain sec en
chapelure



100g de sucre



1 pincée de sel



2 œufs



40g de noix,
noisettes



40g d'amandes



1 cuillère à
soupe de levure



Zeste d'orange

ÉTAPE 1 : Mélanger la farine, la chapelure, le sucre, la levure, le sel et les zestes d'oranges · Séparer la pâte en deux puis rajouter dans une les amandes ; dans l'autre les noix et noisettes.

ÉTAPE 2 : Fouetter 2 œufs à incorporer dans chaque pâte. Pétrir brièvement puis sur une plaque de cuisson former des boudins puis aplatissez les pour réaliser des pâtes de 30 cm de long, 5 cm de large et 1 cm d'épaisseur · Cuire 30 minutes à 180°C puis laisser refroidir 30 minutes hors du four. Découper des tranches de 1cm d'épaisseur.

ÉTAPE 3 : Cuire 5 min à 160°C sur une tranche puis 5min sur l'autre face.