

QU'EST-CE QU'ON MIJOTE ? – 21 décembre 2021

Croquants aux amandes, par Isabelle

Avertissement :

C'est la recette de ma grand-mère, Mamie Jo. Elle l'a partagée avec beaucoup de monde et je l'ai toujours entendu dire qu'il fallait bien respecter les proportions. Oui, c'est difficile de mélanger tous les ingrédients au début, mais au bout d'un moment on y arrive. Du moins, j'y suis toujours arrivée jusqu'à ce que je fasse des croquants au Québec. Pour la première fois, j'ai dû mettre un 4^e œuf. Et cela a été de même toutes les fois suivantes. Je ne sais pas à quoi c'était dû, ce qui fait que la chimie est différente de ce côté-ci de l'océan. Je n'ai pas encore fait de croquants depuis que je suis à Kamloops mais, par précaution, je prévois 4 œufs, même si la recette originale n'en nécessite que 3.

Ingrédients :

250g d'amandes entières

200g de sucre en poudre

350g de farine

3 œufs (+ un 4^e, au cas où !)

2 sachets de sucre vanillé

3 cuillères à thé de poudre à pâte
(= 1 sachet de levure chimique)

Ustensiles :

Un grand saladier

Une spatule solide

Une grille allant au four

Une feuille de cuisson réutilisable
(ou du papier parchemin)

Un gros couteau

Préchauffez votre fou à 410°F (= 210°C = thermostat 7)

Dans un saladier, mettre tous les ingrédients sauf les œufs. Bien mélanger.

Incorporer 3 œufs et mélanger avec la spatule. Le mélange est épais et, au début, on pense qu'on ne va jamais y arriver mais, avec persévérance, on obtient une pâte lisse et collante autour des amandes (c'est parce que la pâte est collante qu'il faut bien mélanger avec la spatule et pas avec les doigts, je parle d'expérience). Si, lorsque tous les ingrédients sont bien mélangés, la pâte semble trop granuleuse, on peut rajouter un 4^e œuf.

Faire 3 pains assez espacés sur la grille du four recouverte d'une feuille de cuisson réutilisable (ou, à défaut, de papier parchemin).

Les mettre au four pendant 30 minutes.

Couper les pains en tranches d'1,5cm (1/2 pouce) environ sur une planche en bois dès leur sortie du four, puis laisser refroidir.

