



Petits gâteaux

Croquant du périgord



1h25 30 min 25 min 30 min 350

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les croquants

300 g **Farine complète**
200 g **Sucre semoule**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
100 g **Noix (cerneau)**
2 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 c. à soupe **Eau de fleur d'oranger**

Étape 1

Préparation

- 1 Casser les oeufs et les mettre dans un bol.
- 2 Blanchir les oeufs avec le sucre.
- 3 Ajouter la crème fraîche et l'eau de fleur d'oranger.
- 4 Incorporer la farine et les cerneaux de noix.
- 5 Travailler la pâte à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et homogène et qu'elle se décolle des parois du bol.
- 6 Laisser reposer 30 minutes.
- 7 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 8 Verser la pâte sur le papier sulfurisé puis l'étaler sur 2 cm d'épaisseur à l'aide du rouleau à pâtisserie.
- 9 Mettre le papier sulfurisé avec la pâte sur une plaque de pâtisserie puis enfourner pour 25 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir la plaque du four et laisser le biscuit refroidir.
- 2 Lorsque le biscuit est froid, le découper en bâtonnets et déguster.