



CROQUETS, BISCOTTI OU PUMPERNICKELS AUX FRUITS SECS

3 oeufs - 250g sucre semoule - 5g cannelle en poudre - 50g pistaches mondées - 100g amandes avec leur peau - 100g noisettes mondées et légèrement torrifiées - 260g farine - Préchauffer le four à 180° (th.6).

Concasser les fruits secs grossièrement à l'aide d'un couteau. Mélanger les oeufs et le sucre dans le bol du robot muni du fouet. Battre 5 minutes à vitesse 2. Ajouter la cannelle, mélanger puis verser la farine et les fruits secs, fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Verser la pâte dans une poche (sans douille). Former des boudins (bien écartés afin qu'ils ne se touchent pas à la cuisson) sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille sulfurisée. Enfourner et cuire 30 minutes.

Sortir du four et laisser reposer 5 minutes. Décoller du papier. Découper en tranches et reposer sur le papier sur la plaque. Remettre à cuire 8 minutes. Laisser refroidir sur une grille.

A conserver dans une boîte métallique.