

Croissants de lune aux amandes

Retrouvez toutes les recettes de
Marielle sur notre blog de cuisine :
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



15 minutes



10-12 minutes



120 pièces

INGRÉDIENTS

- 200 g de beurre mou*
- 100 g de sucre de canne
- 2 sachets de sucre vanillé
- 80 g de poudre d'amandes*
- 280 g de farine de blé T65*

*peut contenir des allergènes

1. Blanchir le beurre, le sucre de canne et le sucre vanillé dans un saladier à l'aide d'un batteur.
2. Incorporer la poudre d'amandes, puis la farine petit à petit.
3. Travailler la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle ait la texture de la pâte à modeler et former une boule. La placer dans une boîte hermétique et la laisser reposer 24h au réfrigérateur.
4. Sortir la pâte du réfrigérateur quelques heures avant de façonner les biscuits.
5. Préchauffer le four à 180°C.
6. Prélever des morceaux de pâte de la taille d'une bille et former les croissants entre les paumes de vos mains.
7. Déposer les biscuits sur une place recouverte de papier cuisson et enfourner. Les croissants sont cuits lorsque leurs extrémités sont bien dorées !
8. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille avant de déguster !



FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

FENOUIL RUAUDIN
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Parc des Hunaudières
02 43 78 93 82

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Hauza
02 85 29 29 69