



Recette

Les lunes de Noël !

INGRÉDIENTS:

- 300 GR DE FARINE
- 200 GR DE BEURRE
- 100 GR DE SUCRE
- 100 GR DE POUDRE D'AMANDE
- 1 OEUF

Préparation:

- *Pétrir la farine, le beurre, le sucre, la poudre d'amande et l'oeuf en une pâte homogène.*
- *Laisser reposer la pâte 30 min.*
- *Former des croissants en prélevant avec une cuillère à soupe une quantité de pâte d'environ $\frac{3}{4}$ de cuillère et la rouler entre les mains à la forme souhaitée.*
- *Placer les croissants de pâte sur une plaque ou la grille du four, recouverte d'un papier cuisson.*
- *Faire cuire au four à 180°C jusqu'à ce qu'ils soient dorés; soit environ 20 min.*

Conseil-Astuce :

Cette recette peut se faire avec de la farine bio semi-complète type T80 et du sucre complet de canne bio. Il est possible d'ajouter 50 gr de pépites de chocolat à la préparation.