

Croissants de Lune

Pour 20 croissants • Préparation : 30 minutes • Cuisson : 10 minutes

Ingrédients

- 280 g de farine
- 210 g de beurre mou
- 125 g d'amandes en poudre
- 70 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 cuillères à soupe de sucre glace
- 2 cuillères à soupe d'eau

PARÉ POUR
UN ALUNISSAGE
GOURMAND ?



Recette: B. Muscat. Stylisme et réalisation: Julie Boogaerts.
Photo: Benoît Telleit. Illustrations: Laurent Simon.

1 Allume le four à 210 °C (thermostat 7). Puis, dans un saladier, mélange la farine, l'eau, le sucre, le sucre vanillé, les amandes et le beurre avec les doigts.

2 Fais des petits rouleaux avec la pâte. Façonne-les en forme de croissant. Pose-les ensuite sur une plaque recouverte d'une feuille de papier-cuisson.

3 Mets la plaque au four pendant 10 minutes. Une fois que les croissants sont cuits, laisse-les refroidir et saupoudre-les de sucre glace. Miam !