

Croquants aux amandes et figues séchées

Préchauffer le four à 6 (180°).

Ingrédients :

400 g de farine

150 g d'amandes

Une grosse poignée de figues séchées « maison »

3 ou 4 œufs

100 g de sucre de canne

Du sel en cristaux de chypre

Couper les figues en 4

Dans un saladier bien mélanger tous les ingrédients.

Ajouter de l'eau si besoin pour lier la pâte.

Sur la plaque du four couverte de papier sulfurisé déposer 3 rondins de pâte.

Les étaler sur 1cm d'épaisseur.

Enfourner pour 20 mn.

Les retirer du four et couper immédiatement les rondins dorés en croquants d'1 cm de large à disposer sur un présentoir à gâteaux sec aéré.

Ces gâteaux secs se gardent en principe ... ou disparaissent très vite tellement ils sont bons.