



# ON MÉRITE TOUS UNE SECONDE CHANCE

## DES CROISSANTS DE LA VEILLE? DES CROISSANTS AUX AMANDES!

### INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- 4 croissants de la veille (ou légèrement desséchés)
- 100 g de poudre d'amandes
- 80 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre mou
- 1 œuf
- Amandes effilées pour la décoration
- Sucre glace pour saupoudrer

### PRÉPARATION

#### 1. Préparer la crème d'amandes :

- Dans un bol, mélangez le beurre mou avec le sucre jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
- Ajoutez la poudre d'amandes et l'œuf puis mélangez bien.

#### 2. Assembler les croissants :

- Coupez les croissants en deux dans le sens de la longueur, comme pour un sandwich.
- Étalez une généreuse couche de crème d'amandes à l'intérieur de chaque croissant, puis refermez-les.
- Étalez un peu de crème d'amandes sur le dessus de chaque croissant pour les rendre encore plus gourmands.

#### 3. Garnir et cuire :

- Saupoudrez les croissants d'amandes effilées pour une jolie présentation.
- Placez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- Enfournez dans un four préchauffé à 180 °C pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et que la crème d'amandes sur le dessus soit légèrement croustillante.

#### 4. Finitions :

- Laissez refroidir légèrement, puis saupoudrez de sucre glace avant de servir pour un effet visuel et un goût sucré supplémentaire.

### POUR DES VARIANTES VÉGANES OU VÉGÉTALES

Vous pouvez remplacer le beurre par des huiles, la crème et lait par des alternatives sans lactose et non animale : lait de soja, amande, coco, etc.

