Biscuits à la purée d’amandes

Bonjour à toutes et tous

Les **biscuits** sont mon péché mignon : si cela croque, si c’est sablé, si c’est doré, c’est la combinaison parfaite pour se régaler. Si les classiques sablés ou cookies sont monnaie courante , j’aime aussi tenter des recettes moins usuelles. Dans un livre de recette dédié aux biscuits, j’ai notamment dégotté une recette de « *biscuits à la purée d’amande* » clairement originaux et avec la grande vertu d’être plus sains que les sablés.

J’ai donc tenté et la dégustation… je ne saurais vous dire par mots comment ils m’ont plu : ce sont des biscuits croquants, avec un puissant goût d’amande torréfiée. Si vous adorez les amandes, vous aurez votre dose pour la semaine en 2 biscuits. La recette de base est bien sucrée mais l’on peut aisément réduire selon ses envies. Bref, je vous les conseille à 300 %.. et c’est pourquoi je voudrais la partager avec vous. Bonne journée

Biscuits purée d’amande

Recette : Biscuits purée d’amande

Saison de la recette : Toute l’année

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 100 g de farine
- 75 à 100 g de cassonade (*)
- 100 g de purée d’amande
- 1 œuf

Réalisation

- Si vous utilisez votre pot de purée d’amandes pour la première fois, mélangez bien la purée dans le pot afin de ré-homogénéiser la texture.
- Dans un saladier, déposez l’ensemble des ingrédients (farine, sucre, purée d’amande, œuf). Mélangez jusqu’à bien homogénéiser et former une boule.
- Disposez la boule sur un papier film, entourez de papier film et étalez en un rouleau correspondant à la taille de vos biscuits. Mettez au frais (congélateur) pendant 1/2 heure.
- A l’issue de ce temps, récupérez votre pâte puis découpez des tranches fines de biscuits. Déposez les sur une plaque de cuisson à four recouverte de papier cuisson.
- Enfournez pour 10-12 minutes à 180°C.

Servez chaud. Accompagnez de semoule ou de boulghour pour les gros appétits

---

Astuces :

- La purée d’amande peut se fabriquer maison en mixant des amandes, sinon elle se trouve plutôt dans les magasins bios. Si vous en utilisez pour la première fois, mélangez bien dans le pot afin de retrouver une texture homogène entre la purée et l’huile d’amande.
- Variantes : Si vous appréciez n’hésitez pas à ajouter

une pointe de cannelle ou des zestes d’un demi citron.

- Ajustez la quantité de sucre selon vos préférences : plutôt peut sucré, 75gr suffiront – bien sucré, il faudra utiliser 100gr.
- Conservation : Jusqu’à un mois dans une boîte à l’abri de la lumière.