

## Recette

# Croquants aux baies d'aronia séchées

*Recette créée par Sonja Aerne-Roggen*

Pour une quarantaine de bâtonnets

100 g d'amandes entières\*

80 g de noisettes entières\*

150 g de sucre

1 pincée de sel

3 jaunes d'oeuf

150 g de beurre fondu, tiède

1 zeste d'orange bio

50 g de baies d'aronia séchées\*

250 g de farine

\*ingrédients que vous trouvez en droguerie

Hacher grossièrement les amandes et les noisettes. Réserver. Fouetter le sucre, la pincée de sel et les jaunes d'œuf jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le beurre fondu tiède et le zeste d'orange. Continuer à battre. Incorporer les baies d'aronia séchées et le mélange amandes-noisettes hachées ainsi que la farine. Former une boule. Abaisser cette pâte sur un peu de farine (1 cm d'épaisseur). Couper des bâtonnets réguliers et les poser sur une plaque chemisée de papier à pâtisserie. Mettre au frais pendant 10 minutes et pendant ce temps, chauffer le four à 200°C. Glisser la plaque pour 9 minutes au milieu du four. Sortir du four, glisser les croquants sur une grille et laisser refroidir.

Ces biscuits se conservent environ 1 mois dans une boîte métallique.