



PARTAGEZ VOTRE

PASSION

de la bouffe

l'Avenue
Gourmande

RECETTE

Les croquants de corde

(Recette de Jean-Michel Fargues de la Pâtisserie 3 M)

INGRÉDIENTS

- 200 g d'amandes
ou de noisettes coupées grossièrement
- 200 g de sucre en poudre
- 50 g de blanc d'œuf
- 20 g de farine

PRÉPARATION

1. Mélanger le tout.
2. Faire des petites boules sur une plaque avec un papier.
3. Cuire à 180 °C pendant 10 min.

PORTIONS

donne 50 pièces



Téléchargez les autres recettes à succès

DES COMMERÇANTS SUR LE SITE DE L'AVENUE !

- mobile.mont-royal.net/recettes •

L'AVENUE DU
MONT-ROYAL

Toujours une bonne adresse

- www.mont-royal.net •

