

# **CROQUETTES AUX NOISETTES**

Préparation : 40 mn

Cuisson : 25 mn

Four : 150°

## **INGREDIENTS**

300 g de farine  
150 g de sucre en poudre  
100 g de beurre  
1 paquet de sucre vanillé  
1 pincée de sel fin  
2 œufs  
1 cuillerée à café de levure chimique

## **GARNITURE**

150 g de beurre  
150 g de sucre  
1 paquet de sucre vanillé  
4 cuillerées à soupe d'eau  
150 g de noisettes moulues  
150 g de noisettes hachées

## **GLACAGE**

100 g de sucre glace  
3 cuillerées à café de cacao  
1 grosse noix de beurre  
3 cuillerées à soupe d'eau

Mélanger la levure à la farine et la mettre en fontaine. Dans le creux, ajouter le sucre, le sucre vanillé, le sel, les œufs et faire une pâte en mélangeant peu à peu une partie de la farine. Couper le beurre en petits morceaux, l'ajouter à la pâte et commencer à pétrir en incorporant le reste de farine, afin d'obtenir une pâte lisse. Si elle colle, la mettre au frais pendant une heure.

Abaisser la pâte en un grand rectangle et le poser sur une plaque beurrée. Badigeonner de confiture.

Pour la garniture, faire fondre le beurre avec le sucre, le sucre vanillé et l'eau et faire chauffer jusqu'au point d'ébullition. A ce moment, ajouter les noisettes moulues et hachées et laisser refroidir.

Etendre cette masse sur l'abaisse et faire cuire à four moyen pendant 25 à 30 minutes. Après cuisson, couper en carrés de 6 cm de côté et couper ceux-ci encore une fois en deux, en biais.

Préparer le glaçage en faisant fondre légèrement le beurre, ajouter le cacao et le sucre glace. Mélanger et ajouter un peu d'eau si cela s'avère nécessaire, afin d'obtenir une masse épaisse, mais quand même assez fluide pour pouvoir enduire les deux coins pointus des croquettes.

*Recette téléchargée sur [www.alsannuaire.com](http://www.alsannuaire.com) le moteur de recherche alsacien*