

# *Croissants aux noisettes*

## *Pour environ 40 biscuits*

*75g de noisettes entières*

*300g de farine*

*1/2 cuil à café de cannelle en poudre*

*225g de beurre*

*1 œuf*

*100g de sucre glace*

*Le zeste râpé d'1/4 de citron*

*Le zeste râpé d'1/4 d'orange*

## *Finitions*

*50g de beurre*

*50g de sucre*

*1 cuil à café bombée de cannelle en poudre*

Hachez les noisettes.

Coupez le beurre en morceaux et travaillez-le sur un bain-marie pour obtenir une pommade.

Incorporez l'œuf puis le sucre glace. Ajoutez les noisettes, les zestes et enfin la farine. Mélangez bien, formez une boule avec la pâte et laissez-le reposer au frais pendant 1 heure.

Préchauffez le four à 160°C.

Reprenez la pâte, façonnez les croissants à la main puis déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et enfournez à 160°C pendant 10 à 12 minutes selon votre four. Laissez refroidir.

Finitions: Mélangez le sucre et la cannelle en poudre.

Faites fondre le beurre et à l'aide d'un pinceau badigeonnez les croissants aux noisettes avant de les rouler dans le sucre à la cannelle.