



3 croissants pur beurre de la veille
250 ml (1 tasse) de sirop d'érable

Crème d'amandes à l'érable

7 cuillères à table (110 g) de beurre non salé tempéré
1/2 tasse (100 g) de sucre d'érable
3/4 tasse (100 g) de poudre d'amandes
1 oeuf
1 cuillère à table (10 g) de farine
1 cuillère à table (15 ml) d'alcool à l'érable ([Sortilège](#))

1/2 tasse (70 g) d'amandes effilées crues

Crème d'amandes :

Dans le bol d'un mélangeur sur socle muni d'une palette (ou dans un bol à l'aide d'une cuillère de bois), mélanger tous les ingrédients pour former une crème, en battant bien pour qu'elle soit légère. Réserver.

Couper les croissants à l'horizontale, sans aller jusqu'au bout (un peu comme pour un pain à hot dog).

Immerger les croissants dans le sirop d'érable et les laisser tremper une dizaine de secondes. Les croissants sont poreux et s'imbibent donc rapidement.

Égoutter les croissants sur une grille posée sur une plaque, pour recueillir l'excédent de sirop.

Ouvrir les croissants et, à l'aide d'une poche à pâtisserie munie d'une douille de 2 cm, les garnir de crème d'amandes à l'érable. Refermer les croissants et les déposer sur une grille au-dessus d'une plaque recouverte de papier parchemin. Étendre une ligne de crème d'amandes sur le dessus de chaque croissant et y coller quelques amandes effilées crues.

Enfourner environ 40 minutes à 325 F (160 C), ou jusqu'à ce que les croissants soient bien dorés. La crème à l'intérieur des croissants doit être bien cuite.

Bien surveiller les croissants en cours de cuisson : il se peut que le sirop dégoutte sur le papier parchemin et qu'il brûle en dégageant de la fumée. Si c'est le cas, changer le papier sous les croissants et poursuivre la cuisson.

Sortir les croissants du four et les laisser refroidir à température ambiante.

Comme le sirop est utilisé pour le trempage des croissants, il faut en prévoir un peu plus que la quantité réellement requise. Le reste du sirop pourra être filtré au chinois et conservé au réfrigérateur pour un usage ultérieur.

Les croissants peuvent se conserver jusqu'à 3 jours au réfrigérateur.