 **Tricorne aux amandes**  
[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/01/Tricorne-aux-amandes-P1000373.jpg) **Pour 58 biscuits**

**Pâte :**  
**- 225 g de farine**  
**- 50 g de poudre d'amandes**  
**- 80 g de sucre**  
**- ½ càc de vanille en poudre**  
**- 150 g de beurre  
- 1 œuf**  
**- 3 à 4 gouttes d'arôme amandes amères**  
**Garniture :**  
**- 200 g de pâte d'amandes**  
**- 50 g de sucre glace**  
**- 1 càs de kirsch**  
**- un peu de lait**  
**- sucre glace**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Un emporte pièce de 5 cm de diamètre environ**  
**Préchauffage du four à 135°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**La pâte :**Mélanger la farine, la poudre d'amandes, le sucre et la poudre de vanille.  
Ajouter le beurre en parcelles et mélanger pour obtenir un "sable".  
Incorporer l'œuf et l'arôme amandes amères.  
Laisser reposer la pâte au froid pendant la préparation de la garniture.

**La garniture :**  
Travailler la pâte d'amandes avec le sucre glace et la liqueur, pour l'assouplir.  
Former 58 petites boules (environ 4 g).

**Les tricornes :**Étaler la pâte sablée entre deux papier films sur une épaisseur de 4 mm environ.  
Découper des cercles à l'aide de l'emporte-pièces.  
Déposer une boule de pâte d'amandes sur chaque cercle et replier la pâte sur 3 côtés pour former les tricornes.  
Badigeonner d'un peu de lait au pinceau. Saupoudrer d'un souffle de sucre glace.  
Enfourner pour une vingtaine de minutes.  
Laisser refroidir et déposer dans une boîte hermétique où ils se conserveront plusieurs semaines.