Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Cantuccini

Ingrédients

280 g de farine, 160 g sucre en poudre, 2 càc de levure chimique, 5 gouttes d'arôme d'amande, 1 citron, 1 grosse pincée de sel, 190 g d'amandes entières non mondées, 3 oeufs, 1 gousse de vanille, ,

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.
Prélever le zeste d'un citron bien lavé et inciser la gousse de vanille et la gratter pour en prélever les graines.
Dans un saladier, mélanger la farine avec le sucre, la levure et le sel.. Dans un petit bol, battre les oeufs avec la vanille et l'arôme amande. Incorporer les ingrédients secs et les zestes de citron au mélange à base d'œufs, puis ajouter les amandes entières
Verser sur un plan de travail fariné et pétrir quelques minutes en farinant régulièrement (la pâte reste très collante, c'est normal) jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Fariner l'extérieur de la pâte pour la rendre moins collante et manipulable.
Diviser l'appareil en 2 morceaux et mouler chacun des pâtons en un « pain » d'environ 30 cm de long.
Déposer les pains obtenus sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé en laissant un espace d'au moins 10 cm entre eux et aplatir légèrement chaque pain avec la paume de la main jusqu'à ce qu'ils fassent 5 cm de large sur 1 cm de haut.
Enfourner et cuire environ 30 min jusqu'à ce que les pains soient dorés et fermes.
Laisser refroidir sur une grille une trentaine de minutes.
Découper les pains en diagonales de 1 cm d'épaisseur et les déposer face coupée dessous sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé. Remettre au four et cuire 10 min jusqu'à ce que les cantuccini soient dorés et croquants.

Notes :