

Cantuccini vanille



Ingrédients

- 221 gr de pâte d'amande
- 124 gr d'œufs
- 62 gr de poudre d'amandes
- 216 gr d'amandes et noisettes caramélisées
- 140 gr de sucre parfumé
- 29 gr de beurre
- 5 gousses de vanille
- 310 gr de farine T55
- 4 gr de levure chimique
- 0,6 gr de fleur de sel

Déroulé

- Détendre la pâte d'amande en ajoutant petit à petit les œufs entiers.
- Ajouter la poudre d'amande ainsi que les noisettes et les amandes caramélisées concassées.
- Ajouter le sucre parfumé, le beurre pommade et la vanille.
- Ajouter la farine, la levure chimique et la fleur de sel.
- Etaler dans un cadre de 3 cm de haut de 24x12 cm et mettre au frais.
- Cuire la bande entière à 180°C pendant 14 minutes une première fois.
- Passer ensuite au congélateur pendant 10 minutes.
- Couper des tranches de 1,5 cm et les poser à plat.
- Parsemer avec 1 ou 2 grains de fleur de sel par croquet
- Cuire à 180°C pendant 9 min une seconde fois.