

LES CANTUCCINI TOSCANS

Ingrédients :

Farine à gâteaux : 400 gr. (ou farine normale + 4 gr. de levure)
Sucre : 280 gr. (dont 2 sachets de sucre vanillé)
Œufs : 2 entiers + 2 jaunes + 1 entier pour dorer.
Beurre : 40 gr. demi-sel (ou doux + une pincée de sel)
Fruits secs : 200 gr. (cocktail d'amandes, noisettes et fruits confits, écorces d'orange, etc...). mélange selon vos goûts mais majorité d'amandes pour respecter la tradition toscane. Les amandes sont non émondées et les noisettes de belle qualité.
Optionnel : le zeste d'un citron



Réalisation :

Dans un grand saladier, mélanger le sucre et les œufs (2 entiers + 2 jaunes), jusqu'à faire fondre le sucre et blanchir le mélange.

Ajouter le beurre fondu et enfin la farine en l'incorporant progressivement. A la fin, ajouter un peu de zeste de citron (question de goût).

Pendant ces opérations, vous aurez fait préchauffer le four à 190° et mis les amandes et les noisettes à griller 5 minutes. Au bout des 5 minutes, les sortir et frotter vigoureusement les noisettes entre elles pour les débarrasser de leur peau qui se sera décollée avec la chaleur.

Incorporer les amandes, noisettes et fruits confits (je trouve que l'écorce d'orange apporte vraiment un plus) dans la pâte en mélangeant bien.

Le résultat final doit être très compact et collant, mais pas trop (plus compact qu'une pâte à pain).

Sur un plan de travail fariné, former 4 « boudins aplatis » d'une trentaine de centimètres de long pour 4/5 cm. de large. Les poser sur une plaque préalablement recouverte d'une feuille de papier-cuisson. Enfin, casser et fouetter le dernier œuf dans un bol, et avec un pinceau, badigeonner d'œuf la surface des 4 « boudins ».

Si vous avez les doigts pleins d'une pâte collante et que vous avez vraiment peiné à faire les boudins, c'est qu'il manquait de farine (généralement parce que vous avez utilisé des œufs XXL).

Faire cuire 20 minutes à 190, chaleur tournante. Ils doivent ressortir bien dorés et encore un peu souples au toucher. Dès les 4 pains sortis, baisser le four à 160°.

Laisser refroidir 10 minutes puis tailler les 4 « pains » en tranches de 1cm en biais (voir photo). Il faut utiliser pour cela un excellent couteau, bien affuté, qui ne laissera aucune chance aux amandes et noisettes (trancher d'un coup sec).

Aligner tous les biscuits sur la plaque de cuisson, posés sur la tranche (je vous laisse choisir laquelle). Repartir pour 15-20 minutes de cuisson à 160°.

Vous l'aurez compris, le secret des cantuccini, c'est la double cuisson.

Si vous les destinez à être mangés rapidement, encore un peu souples, une seconde cuisson de 10 minutes suffira. Mais si vous comptez les entreposer comme des gâteaux secs, la seconde cuisson sera plus longue. Ils seront alors « durs comme du chien ». Pour les tremper dans le vino Santo, c'est mieux.

Si vous ajoutez à la pâte des graines d'anis, vous aurez la version provençale. Excellent aussi !