



CANTUCCI SALES POUR L'APERO

A savoir : je vous transcris la recette originale, personnellement j'ai remplacé les olives vertes avec des noires et j'ai ajouté quelques tomates séchées. La prochaine fois j'augmenterai la quantité de tomates séchées et je ne mettrai pas les amandes car je trouve ces biscuit déjà assez croquants.

Les cantucci doivent être coupés dès qu'ils sortent du four sinon ils s'émietteront.



Ingrédients : 260gr de farine T55, 11gr de levure, 3 oeufs, 100gr d'amandes entières décortiquées, 100gr d'olives vertes dénoyautées et grossièrement hachées, 3 c. à soupe de parmesan râpé, 1 c. à café de sel, poivre, 2 c. à soupe d'huile d'olive, 1 branche de romarin finement hachée.

Préchauffez le four à 180°C, chaleur tournante. Mélangez la farine avec la levure et le romarin. Dans un autre bol, battez les oeufs, puis ajoutez la farine, le fromage, sel, poivre et l'huile d'olive. Mélangez puis ajoutez les olives et les amandes. Mélangez encore et formez 2 boudins d'environ 3cm de largeur sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé (ou un tapis en silicone). Enfourez pour 25 minutes. A la sortie du four, transférez les boudins sur une planche et découpez des tranches diagonales d'environ 1cm.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2013 ©That's Amore! Tous droits réservés.