

## Cantuccini moelleux à la vanille et au sel

### Ingrédients pour une 20aine de pièces

135g de pâte d'amande 65%  
2 œufs battus en omelette sur lesquels on prélèvera 75g  
35g de poudre d'amande légèrement torréfiée  
15g de beurre pommade  
80g de sucre vanillé  
2 cc de vanille liquide  
1 cc de vanille en poudre  
130g d'amandes blanches torréfiées et grossièrement concassées  
185g de farine T55  
¼ de paquet de levure chimique  
2 pincées de fleur de sel

Détendre la pâte d'amande en ajoutant les œufs battus petit à petit. J'ai procédé à cette étape avec la feuille de mon robot et j'ai poursuivi de la même manière. Ajoutez la poudre d'amande et les amandes puis le sucre vanillé, le beurre pommade, la vanille liquide et en poudre, la farine, la levure et la fleur de sel. Mélangez au fur et à mesure sans trop travailler. Placez cette pâte entre deux feuilles de papier cuisson et étalez sur une épaisseur de 4 à 5 cm. Mettez au frais pour 1 heure.

Placez la pâte sur une plaque et faites cuire 15 minutes à 170°. Faites tiédir et taillez des bandes de 1 cm d'épaisseur puis recoupez les pour obtenir des rectangles. Parsemez avec 1 ou 2 grains de fleur de sel puis refaites cuire 10 minutes. Laissez refroidir sur une grille.