



BISCOTTI aux AMANDES *et* NOISETTES

Cette recette de Cantucci di Prato est celle que mon père faisait quand j'étais petite et que j'observais avec fascination. Ces biscuits se nomment ainsi puisqu'ils sont cuits 2 fois, pour leur donner une texture sèche et craquante. À l'époque médiévale, cette technique permettait de les conserver longtemps en prévision de longs voyages ou de guerres. C'est donc une recette simple qui se conserve bien et qui s'offre facilement en cadeau pour les collègues (ils sont délicieux dans le café!), les voisins, les amis et la famille.

INGRÉDIENTS

- 1/2 tasse de noisettes entières
- 2 tasses de farine non blanchie
- 1 tasse de sucre
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/8 c. à thé de sel
- 1/2 tasse d'amandes entières
- 3 c. à table de beurre mou
- 2 œufs + 1 jaune d'œuf
- 1 c. à thé d'essence de vanille
- 2 c. à thé de zestes d'orange

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 325° F.
2. Monder les noisettes: répartir les noisettes sur une plaque à biscuit recouverte de papier parchemin et enfourner pour environ 10 minutes, ou jusqu'à ce que la pelure s'enlève facilement en les frottant entre les mains. Laisser refroidir.
3. Dans un grand bol, mélanger les noisettes, la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel, les amandes et le beurre.
4. Dans un autre bol, combiner les œufs, la vanille et les zestes d'orange en mélangeant à la fourchette.
5. Ajouter le mélange d'œufs au mélange de farine et battre au batteur électrique à basse vitesse jusqu'à la formation de grumeaux de pâte. Terminer à la main sur une surface enfarinée dans le but de former une pâte homogène.
6. Diviser la pâte en 4 et pétrir à la main les quatre boules de pâte. Aplatir la pâte avec la paume de la main de façon à obtenir des galettes d'environ 30 cm de longueur et 2 cm d'épaisseur.
7. Placer les galettes sur des plaques à biscuits recouvertes de papier parchemin et enfourner environ 15 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
8. Laisser refroidir sur une grille et couper les galettes à la diagonale à l'aide d'un couteau à pain. Remettre les biscotti sur les tôles et enfourner pour un autre 10 minutes, jusqu'à ce que les bords soient grillés. Au goût, tremper un côté des biscuits dans du chocolat noir fondu!

NOTES

Les biscotti se conservent dans un contenant hermétique à température ambiante, environ 2 semaines.

Recette est tirée du livre *Il Fornaio baking book*.