Mmmmh!

Cantuccini, sabayon, melon et mûres

Ingrédients

1 melon cavaillon
250 g de mures

Pour 20 biscuits
280 g de farine
160 g sucre en poudre
2 càc de levure chimique
5 gouttes d'arôme d'amande
1 citron
1 grosse pincée de sel
190 g d'amandes entières non mondées
3 oeufs
1 gousse de vanille

Pour le sabayon
6 jaunes oeufs
20 cl de vin blanc
20 cl de Marsala
100 g de sucre

Personnes: 10

Temps de cuisson: 50 min.

Temps de préparation: 60 min.

Instructions

Préchauffer le four à 180°C.

Prélever le zeste d'un citron bien lavé et inciser la gousse de vanille et la gratter pour en prélever les graines.

Dans un saladier, mélanger la farine avec le sucre, la levure et le sel. Dans un petit bol, battre les oeufs avec la vanille et l'arôme amande. Incorporer les ingrédients secs et les zestes de citron au mélange à base d'oeufs, puis ajouter les amandes entières.

Verser sur un plan de travail fariné et pétrir quelques minutes en farinant régulièrement (la pâte reste très collante, c'est normal) jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Fariner l'extérieur de la pâte pour la rendre moins collante et manipulable.

Diviser l'appareil en 2 morceaux et mouler chacun des pâtons en un « pain » d'environ 30 cm de long.

Déposer les pains obtenus sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé en laissant un espace d'au moins 10 cm entre eux et aplatir légèrement chaque pain avec la paume de la main jusqu'à ce qu'ils fassent 5 cm de large sur 1 cm de haut.

Enfourner et cuire environ 30 min jusqu'à ce que les pains soient dorés et fermes.

Laisser refroidir sur une grille une trentaine de minutes.

Découper les pains en diagonales de 1 cm et repasser les tranches 2 minutes au four.

Couper le melon en deux, retirer les graines. Découper des tranches, retirer la peau, puis couper en dés.

Dans un poêlon, déposer les jaunes d'oeufs, le vin blanc, le marsala, et le sucre. Allumer le feu au maximum et fouetter vigoureusement jusqu'à l'obtention d'une mousse légère que l'on servira sur le melon et les mûres accompagnés des cantuccini.