Mmmmh!

Cantuccini met sabayon, meloen en braambessen

Ingrediënten

1 cavaillonmeloen
250 g braambessen

Voor 20 koekjes
280 g bloem
160 g fijne suiker
2 kl bakpoeder
5 druppels amandelextract
1 citroen
1 grote snuif zout
190 g hele, ongepelde amandelen
3 eieren
1 vanillestokje

Voor de sabayon
6 eierendopjes
20 cl witte wijn
20 cl marsalawijn
100 g suiker

Mensen: 10

Kooktijd 50 min.

Bereidingstijd 60 min.

Instructions

Verwarm de oven voor op 180°C.

Rasp de zeste van de citroen (was hem goed!). Maak een inkeping in het vanillestokje en verwijder de zaadjes.

Meng de bloem met de suiker, het bakpoeder en het zout in een mengkom. Kluts de eieren in een ander kommetje met de vanille en het amandelextract. Doe de droge ingrediënten erbij en de citroenzeste, en voeg dan ook de hele amandelen toe.

Stort het mengsel op je bebloemde werkblad, kneed enkele minuten terwijl je regelmatig bebloemt, (het deeg kleeft erg, dat is normaal), tot een homogeen deeg. Bebloem nu het deeg aan de buitenkant, zodat het minder kleeft en kneedbaarder wordt.

Verdeel het deeg in 2 gelijke stukken en maak er langwerpige “broodjes” van, van ongeveer 30 cm lang.

Leg de broden op een bakplaat met bakpapier, laat minimaal 10 cm tussen de twee stukken en plet elk brood lichtjes met de hand, tot ze ongeveer 5 cm breed zijn en 1 cm hoog.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d’acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be

Bak ongeveer 30 minuten in de oven, tot de broodjes stevig en goudbruin zijn.

Laat een dertigtal minuten afkoelen op een rooster.

Snijd de broden diagonaal in stukken van 1 cm en leg de sneetjes nog 2 minuten in de oven.

Halveer de meloen, verwijder de pitten. Snijd in schijven, haal de schil eraf en snijd in blokjes.

Doe 4 eigelen, 4 halve eierdopjes met witte wijn, 4 halve eierdopjes met marsalawijn en 4 halve dopjes met suiker in een pannetje. Zet het vuur op een zachte stand en klop het mengsel stevig en ononderbroken tot een luchtig schuim. Serveer over de stukjes meloen en braambessen, samen met de cantuccini.