

## CLquilafait



1. J'adore les croquants et plus particulièrement les canistrellis!  
Mais si, les petits croquants corses!!!

L'an dernier ma copine Séverine m'en a fait livrer pour mon anniversaire, elle a un filon! Mais elle habite Toulouse... Alors j'ai décidé de me lancer et de faire mes propres canistrellis. J'ai trouvé plein de recettes, j'ai mixé les recettes, adapté les ingrédients.

Vendredi j'ai dit à ma collègue Hayate (c'est une corse d'origine marocaine) :

Je vais faire des canistrellis!

Non

Ah si je t'assure je vais faire des canistrellis!

Non tu vas faire des canistrellis (avec l'accent corse, on traîne un peu sur le premier i et on mange le dernier)

Canistrellis (tentative de parler corse de votre serviteur...)

Non canistrelli

Canistrelli?

Oui c'est ça

Bon maintenant que je sais le dire reste plus qu'à les faire...

Ingrédients :

200g de farine

90g de sucre

1 œuf

1 pincée de sel  
3g de levure  
70g d'huile neutre  
55g de vin blanc sec (corse si vous avez)  
45g d'amandes entières  
Vous allez voir c'est tout bête, il faut être patient maître c'est tout bête...  
Préchauffez le four à 170°  
Dans la cuve du robot mettez les poudres, ajoutez l'huile et mélangez doucement avec la feuille pour sabler le mélange. Puis ajoutez petit à petit le vin blanc. Pour finir ajoutez les amandes et mélangez l'ensemble. Récupérez votre pâte, coupez-la en 2 boules. Puis allongez les boules en boudin d'une trentaine de centimètres.  
Enfournez pour 30 minutes.  
Récupérez les boudins et laissez-les tiédir...  
Coupez les boudins en tranches de 1cm. Posez les tranches sur la plaque allant au four et enfournez pour 20 minutes.  
A la sortie du four c'est prêt!!!!  
Mais c'est chaud...  
Si vous arrivez à en sauver après la dégustation vous pouvez les conserver dans une boîte en fer blanc.



Retrouvez toutes mes recettes sur mon blog :  
<http://www.clquifaitdelapatisserie.com>

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)