

Melomakarona ; biscuits aux noix, miel et épices |

Recette pour 4 personnes



Description

Petits biscuits ovales parfumés au sirop de miel et orange.

L'astuce du chef

Il est possible d'utiliser les noix de votre choix pour garnir les melomakaronas.

Ingrédients

Biscuit

- 250 Gr Farine
- 105 Gr Huile d'olive
- 0.50 Zeste(s) Orange
- 60 Ml Jus d'orange
- 15 Ml Cognac
- 1 Cuil. à thé Bicarbonate de soude
- 25 Gr Sucre
- 2 Pincée(s) Clou de girofle moulu
- 2 Pincée(s) Cannelle moulue

Sirop

- 250 Ml Eau
- 250 Ml Sucre
- 0.50 Zeste(s) Orange
- 1 Bâton(s) Cannelle
- 80 Ml Miel

Garniture

- 2 Cuil. à soupe Miel
- 2 Cuil. à soupe Amandes effilées
- 2 Cuil. à soupe Pistaches

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**

- Temps de repos **15 mins**

Sirop

Placez le sucre, l'eau, le bâton de cannelle, les zestes et les moitiés d'orange vidées dans une casserole.

Portez à ébullition et laissez bouillir pendant 1 minute.

Retirez du feu et ajoutez le miel. Mélangez jusqu'à ce qu'il se dilue. Laissez refroidir complètement.

Biscuits

Pour préparer la pâte, mélangez l'huile d'olive vierge-extra, le cognac, le sucre la cannelle et le clou de girofle en poudre.

Rajoutez le zeste d'orange puis mélangez le tout jusqu'à ce que tout le sucre soit fondu.

Ajoutez le jus d'orange, la farine ainsi que le bicarbonate de soude et mélangez le tout afin d'obtenir une pâte.

Formez des boules de pâte de la taille d'une balle de golf et donnez-leur la forme ovale d'un melomakaronas.

Pressez chaque boule sur une râpe pour obtenir des motifs, puis placez-les sur un papier parchemin sur une tôle à pâtisserie.

Faites-les cuire (four préchauffé) pendant 20 à 25 minutes.

Une fois les melomakaronas sortis du four, il faut les plonger dans le sirop froid pendant une minute en les retournant une fois. Ensuite, il faut égoutter les melomakaronas à l'aide d'une passoire.

Ensuite, il faut verser un peu de miel sur une assiette et y déposer les melomakaronas. Ajoutez quelques morceaux de noix et versez à nouveau un peu de miel sur les melomakaronas. Saupoudrez de noix concassées.

Bon appétit!