

Panforte di Sienna ; gâteau aux fruits et épices

Recette pour 4 personnes

Description

Le Panforte, originaire de Sienne, signifie pain fort grâce à la présence des épices.

L'astuce du chef

Le panforte se conserve plusieurs semaines à température ambiante bien enveloppé dans du papier film.

Ingrédients

Panforte

- 50 Gr Noisettes
- 75 Gr Amandes entières
- 50 Gr Écorces de citron
- 50 Gr Écorces d'orange confites
- 75 Gr Sucre
- 50 Gr Miel
- 1 Cuil. à thé Cannelle moulue
- 1 Pincée(s) Noix de muscade
- 1 Pincée(s) Clou de girofle moulu
- 1 Pincée(s) Poivre noir du moulin
- 1 Pincée(s) Coriandre moulue
- 25 Gr Farine

- Huile végétale

Garniture

- 1 Cuil. à soupe Sucre glacé

- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **60.00 mins**
- Préchauffez votre **four** à **350.00 F°**
- Temps de repos **30.00 mins**

Mise en place

Faites torréfier les amandes et les noisettes pendant 8 minutes puis les retirer. Frottez les avec les mains pour enlever un peu de peau.

Coupez en dés les fruits confits.

Mélangez les épices à la farine.

Huilez 4 petits moules ronds (muffin).

Préparation

Chauffez à feu doux le miel et le sucre jusqu'à ébullition et à 120°C.

Versez le sirop sur les fruits secs et confits, ajoutez la farine. Mélangez afin que le mélange ne durcisse pas et devienne plus ou moins homogène.

Séparez le mélange dans vos moules et placez au four 25 minutes.

Laissez refroidir, démoulez et puis saupoudrez de sucre glace.

Bon appétit!