



INGRÉDIENTS

Dessert

- 80 g d'amandes
- 80 g de noisettes
- 100 g d'oranges confites
- 80 g de citrons confits
- 80 g de farine
- 1 1/2 cc de cannelle
- 100 g de miel de fleurs liquide
- 100 g de sucre
- Sucre glace

PANFORTE DI SIENA

avec la cheffe Aline Jeandrevin

PRÉPARATION

- 01.** Faire griller les amandes et les noisettes puis les concasser.
- 02.** Dans un bol, mélanger les fruits confits avec la farine et la cannelle. Ajouter les amandes et noisettes et mélanger à nouveau.
- 03.** Verser le miel, le sucre et 5 cs d'eau dans une casserole. Faire frémir jusqu'à obtention d'un sirop.
- 04.** Incorporer au mélange.
- 05.** Placer dans une plaque recouverte d'un papier cuisson et enfourner 25 à 30 minutes à 180°C.
- 06.** Enrober de sucre glace.



recette de l'émission du
10.01.2025