

RECETTE

Proposée par Sabinus

PROPOSITIONS MIRABELLUM

Pour 10 portions

100 g de farine

50 g de cerneaux de
noix

20 g de noisettes
émondées

50 g de pignons de pin

50 g de miel

2 cuillères à soupe de
Porto

3 cuillères à soupe de
jus de raisin

1 pincée de poivre
blanc moulu

½ cuillère à café de
romarin séché

DOUCEUR POIVRÉE

Dans un saladier, mélanger la farine, le poivre, les noix et les pignons de pin.

Dans une casserole, chauffer à feu doux le miel, le jus de raisin, le romarin et le Porto.

Filtrer puis verser sur les fruits secs et la farine en mélangeant doucement jusqu'à obtenir une crème épaisse.

Si besoin, liquéfier avec du lait. Verser dans un moule à cake beurré et fariné au préalable.

Dans le four, cuire 30 minutes à 180°C. Dans une poêle, faire griller les noisettes puis les déposer sur le gâteau à la sortie du four.