

Douceur poivrée

Ingrédients - 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
Une pincée de poivre blanc moulu
½ cuillère à café de romarin

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.