



1. Préchauffez votre four à 140°C.
2. Coupez les oranges et les citrons confits en petits dés.
3. Mélangez la farine avec les épices.
4. Découpez un disque de papier sulfurisé du diamètre de votre moule et mettez-le au fond.
5. Dans une petite casserole, faites chauffer le miel. Arrêtez quand il est liquide et commence à faire de grosses bulles. Ajoutez les fruits confits, les raisins et les fruits secs. Mélangez bien. Versez le mélange farine/épice, mélangez à nouveau jusqu'à ce que tous les fruits soient bien enrobés de miel et de farine.
6. Versez la préparation dans le moule et enfournez pour 25 mn. Laissez refroidir, démoulez et saupoudrez de sucre glace. Découpez des tranches fines ou des morceaux selon vos goûts.



Utilisez des ingrédients de qualité, cela fera toute la différence !

Pour le miel, méfiez-vous des miels trafiqués ou de synthèse, choisissez un bon miel artisanal.

Pour les amandes, privilégiez les variétés françaises (la Ferragnès et la Ferraduel), italienne (Avola) ou espagnole (Marcona) aux variétés californiennes...

Pour les noisettes, essayez de trouver des noisettes du Piémont.

Pour les fruits confits ceux de la maison Lilamand sont délicieux...

Pour les épices, il est toujours préférable de les moulin au dernier moment, investissez dans un petit moulin à épices.

Le panforte se conserve très bien : au moins deux semaines (voire plus) emballé dans du papier film ou dans une boîte hermétique.

Super facile
25 mn de préparation
25 mn de cuisson
Assez cher
Veggie

Ingrédients pour 8 pers. :

Sur la photo, j'ai utilisé un moule de 24 cm de diamètre

- 150 g de miel d'oranger
- 120 g d'oranges confites
- 80 g de citron confit
- 80 g de raisins secs
- 100 g d'amandes
- 100 g de noisettes
- 60 g de farine
- 2 c. à c. de cannelle en poudre
- 1 c. à c. de coriandre en poudre
- 1 c. à c. de gingembre en poudre
- 1/2 c. à c. de clou de girofle en poudre
- 1/2 c. à c. de noix de muscade

Pour le dressage :

- 1 c. à soupe de sucre glace

Variantes :

Vous pouvez utiliser un miel d'acacia si vous ne trouvez pas de miel d'oranger et d'autres fruits confits : cédrat, melon, gingembre...

Si vous trouvez du papier azyne, mettez-le au fond de votre moule à la place du papier cuisson.

