

Carré au miel de Noël

Ingrédients pour 6 personnes et plus :

Pour la pâte :

250g de miel, 65g d'huile de tournesol, 125g de sucre, 1 cuillère à café de levure chimique, 125g de poudre d'amande, 1 cuillère à café de cannelle, 1 pincée de piment d'Espelette, 1 pincée de sel, 2 œufs, 150g d'écorces confites de citron et d'orange coupées en dés

Pour la décoration :

Amandes mondée, écorces d'orange confites, bigarreaux confits

Faire bouillir le sucre, le miel et l'huile en fouettant bien. Laisser refroidir avant de mélanger à tous les autres ingrédients. Laisser reposer au frais sous papier film 1 heure au frais.

Etaler la pâte dans un moule rectangulaire sur 3cm d'épaisseur. Tracer des carrés de 6 sur 6 sur la surface. Décorer chaque carré d'amandes, de quartiers d'écorce d'orange confite et de bigarreaux. Cuire 35mn au four à 160°. Laisser tiédir avant de découper les carrés prédécouper.