

Nonettes à la confiture de clémentines et d'oranges de Corse

Ingrédients pour 6 nonettes :

10 cl d'eau
100 g de miel
40 g de beurre
65 g de sucre
140 g de farine
1 paquet de levure chimique
2 cuillères à café de poudre d'orange ou
Le zeste d'une orange
50 g de sucre
1 cuillère à café d'épices à pain d'épice soit :
anis, cannelle, muscade, girofle, gingembre
6 cuillères à café de confiture de clémentines et oranges de Corse
2 cuillères à soupe de sucre glace, un peu d'eau

Préparation de la poudre d'orange :

Prélever le zeste d'une orange, l'ébouillanter 2 minutes, passer sous l'eau froide.
Faire un sirop avec 20 cl d'eau et 50 g de sucre, y plonger le zeste, faire confire doucement 30 minutes.
Égoutter, laisser sécher l'orange au four à 100° pendant 1 h 30. Mixer pour faire une poudre d'orange. Réserver.

Préparation des nonettes :

Dans une casserole, mettre l'eau, le miel, le sucre, le beurre et la poudre d'orange, laisser frémir.

Bien mélanger.

Dans un saladier, mettre la farine, la levure et les épices. Verser le mélange chaud, bien remuer.

Réserver au réfrigérateur 1 heure.

Remplir les moules à muffins au 3/4.

Déposer sur le centre de chaque gâteau, une cuillère à café de confiture.

Cuire 20 minutes à 210°

Mélanger le sucre glace avec un peu d'eau.

Glacer le dessus des nonettes avec un pinceau.

Essayer d'attendre le lendemain pour les déguster.....

<http://deliceyes.over-blog.org/>