

Noix aux épices

Confectionnez cette friandise quelques jours avant de la servir. Elle se ramollit si on la conserve à l'air et au frais.

50 gr de sucre

100 gr de miel

100 gr de beurre

250 gr de farine

2 cuil. à café rases de levure chimique

1 cuil. à café rase de cannelle moulue

1 pincée de cardamome en poudre, autant de piment

½ cuil. à café rase de clous de girofle en poudre

150 gr de sucre glace

2 cuil. à soupe de rhum

Chauffer le miel avec le sucre et le beurre en remuant constamment jusqu'à dissolution complète du sucre. Mélanger la farine et la levure chimique, ainsi que les épices. Ajouter le tout à l'appareil précédent et pétrir une pâte lisse. Former des rouleaux, les couper en rondelles, puis confectionner des boules de la grosseur d'une noix. Laisser sécher durant la nuit, puis les déposer sur une tôle tapissée de papier sulfurisé.

Température de cuisson : four électrique préchauffé à 200°, gaz thermostat 3.

Temps de cuisson : 15 à 20 mn environ.

Retirer la tôle et les glacer sur une grille tant que les noix sont encore chaudes avec un glaçage à base de sucre glace, de rhum et un peu d'eau.