

Bonbon au miel

500 g de miel, 400 g de sucre semoule.
300 g de noisettes.
350 g d'amandes mondées.
100 g de pignons. 5 g de coriandre,
5 g de cannelle, 4 clous de girofle.
Huile pour le moule.

Faire griller les amandes et les noisettes au four ou dans une poêle. Retirer la peau des noisettes. Chauffer doucement le miel avec le sucre jusqu'à ce qu'on obtienne un sirop lisse, et qu'en laissant tomber dans de l'eau froide une c de ce sirop, il se forme une boulette molle. Retirer aussitôt du feu et ajouter les amandes, les noisettes et les épices. Verser dans un moule carré ou rectangulaire ou dans un couvercle de boîte à biscuits, bien huilé. Répandre sur le dessus les pignons, grillés ou non. Laisser reposer pendant 12 heures au moins avant de démouler et de couper en rectangles.

Cette friandise, qui se conserve plusieurs jours dans un endroit sec et frais, peut être servie au dessert avec du porto. Les pignons ne sont pas indispensables.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.