



PAN FORTE AU CHOCOLAT



**Pour un cercle de 20cm :** 200g de miel liquide, 150g de sucre, 100g d'amandes entières, 100g de noisettes piémont, 100g de pistaches nature, 70g de figes sèches et 30g de raisins secs, 150g de tranches d'oranges confites, 60g de farine, 30g de cacao, 1cc de cannelle en poudre, 1/2cc de gingembre, une pincée de clou de girofle moulu et 1 pincée de sel. Papier azyne et sucre glace.

Torréfiez 12 min au four à 150° les noisettes amandes et pistaches, laissez-les refroidir. Coupez en petits dés les figes, les tranches d'orange confite et éventuellement les raisins, frottez les noisettes refroidies entre vos mains pour retirer la peau. Mélangez les éléments secs, farine, épices, sel et cacao. Versez le miel et le sucre dans une casserole et faites-les cuire à 115°, soit 5 bonnes minutes si vous n'avez pas de thermo sonde. Incorporez alors tous les fruits secs, mélangez bien puis ajoutez les éléments secs.

Étalez la préparation dans le moule choisi posé sur une feuille de papier azyne ou sur du papier cuisson. Appuyez et lissez le dessus. Enfournez 45 min à 150°. Laissez refroidir, retirez le cercle et attendez une nuit avant de saupoudrer le panforte de sucre glace et de le découper. Ce panforte se conserve plusieurs jours à l'abri de la chaleur et de l'humidité.