



CIAMBELLA



185g de beurre, 4g de sel, 25g de lait frais, 110g d'œufs entiers, les graines d'une gousse de vanille, le zeste d'un citron, 55g de miel, 150g de sucre, 365g de farine blanche, 8g de levure chimique, 100g de raisins secs, 100g d'oranges confites. Beurre pour le moule, sucre glace pour la finition.

Faire tremper dans du Grand Marnier coupé à l'eau ou dans du jus d'orange les oranges confites détaillées en minis dés et les raisins. Mettre dans la cuve du robot la farine tamisée avec la levure, au centre ajouter le beurre en petits dés, le sucre, le miel, le sel dissous dans une cuillère à soupe d'eau, la vanille, le zeste de citron. Sabler le mélange à vitesse minimum, ajouter les fruits soigneusement égouttés, les œufs et le lait jusqu'à obtenir une pâte homogène. Filmer le pâton et le réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes afin de le stabiliser.

Former deux boules d'environ 500 g de pâte. Sur le plan de travail légèrement fariné, rouler la pâte en forme de boudin puis former un cercle en le posant à l'extérieur d'un cercle inox beurré pour qu'il garde sa forme pendant la cuisson. Poser les gâteaux sur une ou 2 plaques recouvertes de papier cuisson, les dorer au pinceau avec un œuf battu avec une pointe de sel, saupoudrer la surface de sucre en poudre. Enfourner à 180-190 °C pendant environ 22 minutes. Se conserve dans un sac en plastique pendant 30 jours.