



### LES CHAMONIX ORANGE D'EDDIE BENGHANEM



Pour un moule en silicone de 24 demi-sphères de 4cm

**La marmelade** : 300g d'oranges confites, 15cl de jus d'orange fraîchement pressé.

A préparer si possible la veille. Chauffer le jus d'orange le verser sur les écorces d'oranges confites détaillées en dés et mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Mettre la marmelade dans un poche à douille sans douille et laisser refroidir.

**Le pain d'épices** : à faire quelques heures avant ou mieux la veille.

**Le sirop** : 30cl d'eau, 135g de sucre, 2 oranges, 2 citrons jaunes, 2 citrons verts, 4g d'anis étoilé réduits en poudre, 2g de quatre-épices, 2g de sel fin.

**La pâte** : 300g de miel liquide, 300g de farine T55, 16g de bicarbonate de soude, 180g de beurre fondu tiède.

Laver les agrumes et prélever les zestes. Porter à ébullition le sucre l'eau et le miel, ajouter les zestes et les épices bien remuer et laisser infuser une bonne heure ou plus. Passer au tamis. Fondre le beurre le laisser tiédir. Tamiser la farine le bicarbonate et le sel, les verser dans la cuve du robot ou dans un grand saladier, ajouter le sirop épicé au miel bien mélanger à la feuille ou au fouet si vous le faites à la main puis ajouter petit à petit le beurre fondu en continuant à mélanger pour avoir un appareil bien lisse. Idéalement laisser reposer cette pâte à température ambiante une nuit.

Verser la pâte dans une poche à douille, couper l'extrémité et remplir les empreintes demi-sphères aux 3/4. Préchauffer le four à 160°/165°. Couper l'extrémité de la poche contenant la marmelade et déposer l'équivalent d'une

noisette au centre de chaque alvéole. Enfourner pendant 14 min en retournant la plaque à mi-cuisson pour que les biscuits soient uniformément dorés. Laisser refroidir avant de démouler.

**Le glaçage :** 250g de sucre glace, 7cl d'eau, facultatif un peu d'huile essentielle d'orange.

Préchauffer le four à 240° chaleur tournante. Fouetter le sucre glace dans un saladier en ajoutant petit à petit l'eau. Ajouter si vous aimez quelques gouttes d'huile essentielle d'orange. Mettre le glaçage dans une poche à douille et glacer la surface des nonnettes posées sur une grille. Les remettre sur la plaque de four recouverte de papier cuisson et les enfourner une petite minute.

**La conservation :** ces friandises se conservent dans une boîte en fer à température ambiante une petite semaine.

La cuisine de Mercotte©2018  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)