

# PANPEPATO

## Ingrédients

110gr de miel d'oranger  
75 gr de chocolat noir (à 63%)  
60 gr de cerneaux de noix  
60 gr d'amandes entières  
30 gr de pignons de pin  
50 gr de fruits confits (orange, cédrat ...)  
50 gr de raisins secs  
50 gr de farine  
1 cuillère à café de cannelle  
1 pincée de poivre noir.

## Préchauffer le four à 180°c

Mettre les raisins dans un peu d'eau pour les réhydrater environ 15 mn, couper le chocolat en tous petits morceaux

Hacher (ou mixer) grossièrement les amandes, les noix et les pignons ajouter le chocolat, les fruits confits et les raisins (égouttés)  
mélanger la farine avec les épices

Porter à ébullition le miel avec 2 cuillères à soupe d'eau, puis le verser sur le mélange (fruits secs, chocolat et fruits confits)  
mélangez afin que le chocolat fonde et que le mélange soit homogène, incorporer ensuite, farine, épices.

Former des petits tas de pâte (ou utiliser des cercles pour un résultat plus chic), sur une plaque recouverte de papier cuisson, cuire une dizaine de minutes, le temps que le Panpepato sèche, il sera encore mou à la sortie du four puis se raffermira, mais ne sera jamais dur