



## GATEAUX AUX PAINS D'EPICES AUX NOISETTES

### *La pâte :*

400 g de noisettes

100 g de farine

50 g d'écorce d'orange confite et 50 g  
d'écorce de citron confite (en petits dés)

Epices pour pain d'épice

1 c à café bombée de bicarbonate de  
soude

Arôme de citron (ou quelques gouttes  
d'huile essentielle de citron)

125 g de miel

50 g de sucre

25 g de beurre

Un jus de citron

1 oeuf

### *LE GLACAGE :*

175 g de sucre glace

Rhum

### *REALISATION :*

#### *La pâte :*

Hacher la moitié des noisettes et moulinier finement le reste.

Mélanger les noisettes, la farine, l'écorce de citron et d'orange, les épices pour pain d'épice, le bicarbonate de soude et l'arôme de citron.

Faire chauffer dans une casserole le miel, le sucre, le beurre et le jus de citron.

Laisser un peu refroidir.

Mélanger à la farine et aux noisettes et ajouter l'oeuf.

Etaler la pâte sur une plaque de cuisson beurrée (ou recouverte de papier sulfurisé).

Laisser reposer une nuit.

Le jour suivant, faire cuire au four préchauffé à 180° pendant environ 25 mn.

#### *Le glaçage :*

Mélanger le sucre glace avec le rhum pour obtenir un nappage fluide.

Une fois la pâte cuite, la sortir du four, verser de suite le nappage sur la pâte et couper des morceaux carrés de 4 x 4 cm environ.