



## *Pan pepato*

### TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 8 pers.

Préparation | 20 min

Cuisson | 30 min

### INGRÉDIENTS

- 200 g de farine
- 180 g de miel
- 160 g de raisins secs
- 120 g de chocolat noir haché
- 100 g d'amandes coupées en 2
- 100 g de noisettes coupées en 2
- 80 g de cerneaux de noix coupés en 2
- 80 g d'orange confite (facultatif)
- 1 cuil à thé de cannelle
- 1 pincée de coriandre
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée de sel



La veille ou 20 min avant, réhydratez les raisins dans de l'eau tiède ou du rhum (pour celles et ceux qui le souhaitent).

Dans un saladier, mélangez tous les fruits secs et les épices (si vous souhaitez en mettre), le chocolat et les oranges confites.

Ajoutez le miel légèrement chauffé puis la farine.

Mélangez bien. On obtient une pâte un peu collante.

Formez une "miche" sur une plaque chemisée de papier cuisson.

Enfournez dans un four préchauffé à 180°C pendant 30 min.

Une croûte doit se former, le pan pepato reste dense c'est normal.

Une fois refroidi, coupez des tranches.