

Nonnettes (à la confiture de cerise)



Ah lala la période de Noël...on prépare le sapin tout en même temps des gourmandises sont au four entrain de cuire et là...la bonne odeur de cannelle, d'épices se fait ressentir...J'adore Noël ! Le week-end 6-7 décembre en même temps de préparer mon sapin j'ai préparé des nonnettes, une spécialité de France qui se fait pendant les périodes de fêtes. J'adore ça ! C'est moelleux, savoureux, gourmands,...MIAM ! Pour ces nonnettes j'ai pris de la confiture de cerise mais vous pouvez très bien la remplacer par de la marmelade d'orange. Je sais que normalement les nonnettes ne se font pas dans des caissettes en papier mais j'en avais dans le thème de Noël alors voilà !

Pour 12 nonnettes

Ingrédients:

200g de miel

150g de sucre roux

75g de beurre

20cl d'eau

1 orange non traité

275g de farine

11g de bicarbonate de soude

1/2c. à café de cannelle en poudre

1c. à café de mélange d'épices en poudre

1 pincée de sel

1c. à café de fleur d'oranger

Confiture de cerise

Pour le glaçage:

50g de sucre glace

1c. à soupe d'eau

Préparation:

Préparez les nonnettes:

Dans une casserole, faites chauffer ensemble le miel, le sucre, le beurre ainsi que l'eau sans faire bouillir. Retirez du feu et mélangez bien. Brossez l'orange sous l'eau chaude, séchez-la et râpez finement son zeste.

Versez la farine dans un saladier et mélangez-la avec le bicarbonate de soude, le sel et les épices. Ajoutez le contenu de la casserole, la fleur d'oranger et le zeste d'orange en remuant bien avec un fouet pour obtenir une pâte bien homogène.

Laissez reposer la pâte 1H au frais (pour ma part je l'ai mis 30min au congélateur).

Préchauffez le four à 170°C (th.5-6).

Remplissez à moitié des moules à muffins de pâte. Déposez une petite c. à café de confiture dans chaque moule et répartissez dessus le reste de pâte. Enfournez pour environ 30min, les nonnettes doivent être bien dorées et bien gonflées.

Préparez le glaçage:

Délayez le sucre glace avec l'eau pour obtenir un glaçage épais.

Démoulez les nonnettes encore chaudes et étalez sur le dessus du glaçage à l'aide d'un pinceau.

Laissez refroidir les nonnettes sur une grille. Dégustez ou réservez-les dans une boîte en métal.