



PANELLETS

Dessert traditionnel de la Toussaint proposé à l'occasion de la *Castanyada*, en Catalogne, mais aussi à Ibiza, Valencia et en Aragon.

Ingrédients pour 6 personnes

- 400g de sucre
- 400g de poudre d'amande
- 200g de patates douces
- 100g de pignons
- 50g de cerises griotte
- 2 œufs
- 100g de noisettes
- ½ coupe de sirop de groseille
- 50g de chocolat râpé
- De la vanille, un zeste de citron

Préparation

- Eplucher les patates douces, les couper puis les cuire (10 minutes à la cocotte sinon à l'eau), puis en faire une purée,
- Mélanger la purée avec la poudre d'amande, le sucre, le jaune des œufs, la vanille et le zeste de citron, jusqu'à obtenir une pâte compacte que vous laisserez reposer au frigo,
- Pétrir la pâte sur un plan de travail couvert de farine, et la partager en 3 morceaux : l'un sera mélangé avec le chocolat, l'autre avec la groseille, le 3^{ème} sera conservé nature.
- Réaliser des petites boules, de la taille d'une noix
- Décoration : aucune pour ceux au chocolat. Ajouter une cerise griotte pour les panellets à la groseille. Pour les panellets nature les couvrir de blanc d'œuf puis y coller des pignons ou des noisettes.
- Les couvrir de sucre puis les dorer au four, T8 pendant 10 minutes.

