

# **PABASSINI**

## INGREDIENTS :

1 KILO DE FARINE

GLACAGE= SUCRE GLACE + ALCOOL

5 ŒUFS

100 GR DE SUCRE ROUX

100 GR DE SUCRE FIN

250 GR DE SAINDOUX

100 GR D'AMANDES CONCASSEES

100 GR DE NOIX CONCASSEES

300 GR DE RAISINS SECS

2 SACHETS DE LEVURE CHIMIQUE

2 SACHETS DE SUCRE VANILLEE

1 CUILLERE A CAFE DE CANNELLE

1 ZESTE D'ORANGE

200 GR DE MIEL

¼ DE VIN ROUGE – PRESSURE DE RAISIN



## PROGRESSION DE LA RECETTE :

DANS UNE CASSEROLLE FAIRE FONDRE LE SAINDOUX PUIS AJOUTER LE MIEL, LE VIN ROUGE, LA CANNELLE, LE ZESTE D'UNE ORANGE ET LES RAISINS SECS. FAIRE CHAUFFER LE TOUT PUIS LAISSER REFROIDIR 20 MN.

DANS UN SALADIER METTRE LA FARINE, LES DEUX SUCRES, LE SUCRE VANILLEE, LA LEVURE CHIMIQUE. FAIRE UN PUIT, AJOUTER LES ŒUFS ET MELANGER A L'AIDE D'UNE SPATULE EN BOIS. INCORPORER LA PREPARATION DU HAUT AVEC LES AMANDES ET NOIX CONCASSEES. OBTENIR UNE PATE HOMOGENE ET METTRE AU FRAIS PENDANT UNE NUIT.

LE LENDEMAIN ETALER LA PATE D'UN DEMI CENTIMETRE ET FAIRE DES LOSANGES A L'AIDE D'UN EMPORTE PIECE. CUIRE AU FOUR PENDANT 7 MN ENVIRON THERMOSTAT 7.

APRES REFROIDISSEMENT ETALER UN GLACAGE ET SOUPOUDRER DE VERMICELLES