KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Cuscussó de Minorque

Temps de préparation: 30 min. · Niveau de difficulté: facile · végétarien

Portions

Ingrédients pour 6-8 personnes.

Ingrédients

500 g Pain blanc sec
250 g Amandes moulues
250 g Sucre
200 g Miel de fleurs d'oranger
150 g Beurre
2 c.à.s. Raisins secs
100 g Amandes crues émondées
6 pièce Abricots secs
3 pièce Figues au cognac
1 pièce Citron naturel
1 pièce Orange naturelle
Cannelle
Eau

Préparation

Porter à ébullition 1 petit verre d'eau avec le sucre. À l'aide d'un petit couteau bien aiguisé, peler la peau supérieure de l'orange et du citron en fines lamelles, ajouter environ la moitié de chaque peau à l'eau sucrée bouillante.

Ajouter le jus de l'orange pressée et laisser mijoter l'infusion pendant environ 5 minutes.

Baisser le feu et hacher finement le beurre, les abricots, les amandes et les raisins secs. Casser le pain en petits morceaux. Les ajouter au bouillon d'agrumes. Ecraser le pain un peu ramolli avec la cuillère en bois.

Couper la figue en petits morceaux et l'ajouter au mélange de pain. Goûter et éventuellement

assaisonner avec du citron.

Incorporer à présent les amandes. Continuer à mélanger à feu doux jusqu'à ce qu'une masse semblable à du massepain se soit formée.

Verser dans un moule plat, laisser refroidir et conserver au réfrigérateur pendant 3 à 4 heures.

Servir coupé en petits carrés, éventuellement avec un coulis de fruits ou un peu de crème fouettée.