**PETITS BOUCHONS DE NOËL**

Niveau de difficulté : Facile

Temps de cuisson : 40 minutes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de repos : 1 heure pour la marinade

**Ingrédients pour une quinzaine de pièces :**

150 g de Farine

125 g de Sucre complet Bio

100 g de Poudre d’Amande

130 g de Beurre mou

3 Œufs

200 g de Raisins secs blonds

100 g de Raisins de Corinthe

100 g de Cramberries séchées

100 g d’Abricots secs

1 Orange

1 Citron

1 Cuillère à soupe de Cognac

½ Cuillère à café de Cannelle

1 Pincée de Sel

Pour la décoration :

½ Blanc d’œuf

90 g de sucre glace

Quelques gouttes de citron

Colorants alimentaires

Cerises confites

Matériel :

Mini-moules en silicone à Muffins ou à Brioches

Préparation :

Dans un saladier mélanger les fruits secs coupés en petits morceaux dans le jus de citron, d’orange et le cognac, laissez macérer 1 heure.

Préchauffez votre four à 160°.

Dans un saladier mélangez la farine, la poudre d’Amande, la cannelle et le sel.

Dans un autre saladier, mélangez au fouet le beurre mou et le sucre complet jusqu’à ce que le mélange devienne crémeux puis incorporez les œufs un par un.

Incorporez ce mélange au précédent puis ajoutez les fruits secs et leur marinade.

Mélangez bien.

Beurrez au pinceau les moules et remplissez les avec la pâte.

Enfournez pour 40 minutes , laissez refroidir dans les moules puis démoulez les sur une grille.

Préparez le glaçage en mélangeant le sucre glace, le demi blanc d’œuf et quelques gouttes de citron, puis colorez à l’aide du colorant alimentaire.

Lorsque le glaçage est bien homogène, déposez une petite cuillère sur le dessus des petits bouchons bien refroidis, décorez avec une demie cerise confite.

Laissez sécher avant de déguster ou de les conserver dans une boite en fer hermétique.

Conseil :

Attendez que les petits bouchons soient complétement refroidis avant de décorer avec le glaçage sinon il coulera de trop et ne tiendra pas.

Si vous achetez trop de fruits secs, à coques ou non, ou de poudre d’amande, refermez les bien et conservez les dans le bac à légumes du réfrigérateur.

Coté forme :

C’est une gourmandise énergisante avec sa composition en fruits secs et en miel.

A glisser dans le sac des sportifs pour la course de décrassage du 1er de l’an sur la Promenade des Anglais par exemple !