



## Panellets

Biscuit traditionnel de la Toussaint, consommé à l'occasion de la Castanyada (fête de la châtaigne), les panellets existent au moins depuis le 17<sup>e</sup> siècle. La recette traditionnelle est celle des "petits pains" aux pignons de pin (pinyons) et aux éclats d'amande.

Ingrédients pour une trentaine de panellets :

1 pomme de terre ou patate douce (au choix)  
250 g de poudre d'amandes  
250 g de sucre  
Un jaune d'œuf  
Une cuillère à soupe d'extrait de vanille  
Le zeste d'un citron  
200 g de pignons de pin

Préparation :

Cuisez la pomme de terre ou la patate douce dans l'eau. Si vous utilisez de la pomme de terre, veillez à sélectionner une variété pour purées, qui sera plus facile à travailler une fois cuite.

Dans un saladier, écrasez-la et ajoutez-y la poudre d'amande, le sucre, le jaune d'œuf, le zeste de citron et l'extrait de vanille. Malaxez à la main, jusqu'à obtenir une pâte qui se tient.

Façonnez des petites boules de pâtes et roulez-les dans les pignons. Pour qu'ils collent mieux, vous pouvez utiliser le blanc de l'œuf, rapidement battu.

Disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez dans un four préchauffé à 180° pendant une vingtaine de minutes.

Lorsqu'ils sont dorés, c'est prêt ! À déguster accompagné d'un petit verre de Muscat.

Bon Profit!