

Pain aux poires



Mise en place et préparation: env. 60 min

Trempage: env. 10 h

Cuisson au four : env. 45 min

Pour 2 pains d'env. 500 g

300 g de poires séchées

3 dl de vin rouge

150 g de pommes séchées, coupées en petits morceaux

150 g de pruneaux, dénoyautés, coupés en petits morceaux

150 g de raisins de Corinthe

150 g d'orangeat

1 citron, zeste râpé

100 g de birnel

1 cc de cannelle

1 cs d'épices pour pain de poire

100 g d'amandes et de noix mélangées, hachées grossièrement

1 dl de kirsch

500 g de farine

1 cc de Sel des Alpes

10 g de levure

2 cs de sucre

3 dl de lait

70 g de beurre, en morceaux, mou

1. Faire tremper les poires séchées avec le vin rouge env. 10 heures, puis cuire env. 20 min, retirer les tiges et le coeur des poires.
2. Ajouter les pommes séchées et le reste des ingrédients, kirsch compris. et bien mélanger.
3. Pour le pain aux poires, mélanger la farine et le sel, faire une fontaine, ajouter la levure émiettée et le sucre dans le puits, verser le lait et ajouter le beurre et pétrir en une pâte molle et lisse.
4. Pétrir la pâte à tresse avec les fruits, couper en deux. Former 2 rouleaux d'env. 20 cm de long, poser sur une plaque chemisée de papier cuisson. Laisser reposer env. 1 heure à température ambiante.
Cuisson: env. 45 min dans la moitié du four préchauffé à 180° C.