

Une recette élaborée par l'ÉCOLE LENÔTRE pour SALINS

PAIN GOURMAND AUX FRUITS



Pour 8 pains de 450 g

- ▶ 500 g poires séchées
- ▶ 250 g pruneaux
- ▶ 300 g figues sèches
- ▶ 100 g écorces de citrons confits
- ▶ 100 g écorces d'oranges confites
- ▶ 125 g dattes
- ▶ 200 g raisins de Corinthe
- ▶ 200 g raisins de Smyrne
- ▶ 225 g abricots secs
- ▶ 75 g amandes torréfiées
- ▶ 125 g cerneaux de noix
- ▶ 75 g pistaches
- ▶ 50 g pignons
- ▶ 250 g jus de poire
- ▶ 450 g poires coupées en dés
- ▶ 50 g alcool de poire
- ▶ 50 g Cointreau
- ▶ 50 g Kirsch
- ▶ 50 g Rhum
- ▶ 3 clous de girofle
- ▶ 10 g anis vert
- ▶ 5 g cannelle
- ▶ 750 g farine type 55
- ▶ 25 g levure chimique
- ▶ 5 g **sel Le Saunier de Camargue**

Couper les pruneaux en quartiers, puis les réhydrater avec les figues et les deux sortes de raisins en les couvrant d'eau froide dans une casserole. Porter à ébullition puis refroidir rapidement. Bien sécher les fruits.

Découper en morceaux les figues, les dattes, les abricots, les pruneaux, les écorces d'orange et de citron. Concasser les fruits secs. Réduire en poudre les épices.

Dans la cuve du batteur à la feuille, mélanger tous les ingrédients (sauf les poires coupées en dés). Mélanger pendant 3 à 4 minutes en 1^{ère} vitesse, les poires seront ajoutées 1 mn avant la fin du pétrissage. Débarrasser la pâte, puis la réserver au froid pendant 2 heures au minimum.

Diviser en pâtons de 450 g et façonner des pains de forme allongée en s'aidant de farine. Passer à la dorure les pains et les enfourner pendant 40 à 45 mn à 150°C. Faire refroidir sur grille. Filmer lorsqu'ils sont refroidis et stocker au froid.

Couper en fines tranches pour la dégustation.

