



762, avenue Bloomfield
Outremont QC H2V 3S3
Carotteetpersil@yahoo.ca
Tél. : (514) 274-8969
Télec. : (514) 274-9694

ATELIER DE CUISINE PAIN AUX FRUITS CONFITS

Ingrédients :

4 tasses de farine tout usage
3 c. à table de sucre granulé
1 c. à table de poudre à pâte
1 c. à thé de bicarbonate de sodium
½ c. à thé de sel
1/3 de tasse de raisins secs
1/3 de tasse de fruits confits assortis
1 œuf
1 ¾ de babeurre (ou 1 ¾ de lait et ajouter 1 c. à soupe de jus de citron. Laisser reposer 10 minutes)
3 c. à thé d'huile végétale
Zeste râpé d'une organe de taille moyenne

Glacage

½ tasse de sucre à glacer
1 c. à table de jus d'orange.

1. Dans un bol, mélanger la farine, le sucre, la levure chimique, le bicarbonate de sodium et le sel. Incorporer les raisins et les fruits confits.
2. Dans un autre bol, battre légèrement l'œuf. Incorporer au fouet le babeurre, l'huile et le zeste d'orange. Verser dans le mélange à base de farine et remuer juste assez pour mélanger.
3. Déposer la pâte sur une surface légèrement farinée. Pétrir à dix reprises ou jusqu'à ce que la pâte se tienne bien. Mettre sur une plaque à biscuits légèrement graissée et abaisser en un rond de 9 po. diamètre. Cuire au four à 350F 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent enfoncé au centre du pain ressorte propre. Laisser reposer 5 minutes sur la grille.
4. Glacage : Mélanger le sucre à glacer avec le jus d'orange et remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Étendre sur le pain chaud. Couper en tranches.

P.S. Vous pouvez ajouter également des figues ou des dattes séchées et une plus grande quantité de fruits confits et de raisins secs.