



## Pain aux fruits secs

Des fruits secs pour la forme.

### Ingrédients de la recette :

- [10 g de cognac\\*](#)
- 10 g de rhum\*
- 10 g de jus d'orange
- 1 œuf entier
- 150 g de farine type 45
- 5 g de levure chimique
- 50 g de pureaux secs
- 70 g de raisins secs
- [10 g de citrons confits](#) ou [d'ananas](#)
- [10 g d'oranges confites](#)
- 10 g dattes
- 50 g abricots secs
- 15 g de noisettes grillées décortiquées
- 15 g de noix décortiquées
- 15 g d'amandes grillées décortiquées

- 15 g de pistaches décortiquées
- [1 citron vert](#)

## pour 10 personnes

### La confection de la recette :

Pour commencer, il faut hacher les pruneaux, orange confites, dattes, les figues et concasser les pistaches, noix, noisettes et amandes. Dans un saladier ajouter la farine et la levure chimique. Ajouter tous les fruits de la recette et mélanger à la spatule. Verser dessus votre préparation le jus d'orange, un zeste de citron vert et tous les alcools (cognac et rhum). Continuer à mélanger à la spatule et terminer votre préparation en y ajoutant un œuf entier. Beurrer un moule à cake et verser votre préparation dans le moule. Cuire au four à **150° C** pendant **40** minutes. Après la cuisson, démouler le pain et l'envelopper dans un film étirable. Le laisser rassir environ **24 heures** avant de pouvoir couper des tranches.

vision  
Plaisir