



Photo « jours heureux »

Pour faire perdurer encore un peu la magie des fêtes de fin d'année, la recette à l'honneur cette semaine est

Le Stollen

Ingrédients :

- * 560 g de farine
- * 200 ml de lait tiède
- * 1/2 c. à café de sel
- * 2 gros oeufs battus
- * 120 g de raisins secs trempés dans le rhum
- * 40 g d'écorces d'oranges confites (et/ou de citron)
- * 1 barre de pâte d'amande coupée en deux dans la longueur
- * 40g de sucre
- * 60 g de beurre fondu
- * 16,5g de levure chimique
- * 120 g de fruits confits

Recette :

- Préchauffez votre four à th.6 (180°).
- Mélangez la farine, le sel et le sucre. Ajoutez le beurre fondu et le lait.
- Joindre les oeufs battus et la levure pour obtenir une pâte assez souple. Mettez ensuite les fruits confits et les raisins.
- Pétrissez la pâte pendant 10 minutes.
- Ensuite, étalez-la en une forme rectangulaire de 1 à 2 cm d'épaisseur. Badigeonnez-la de beurre fondu à l'aide d'un pinceau.
- Placez la barre de pâte d'amande au centre et repliez chaque partie de la pâte vers l'intérieur.
- Veillez à bien souder les morceaux et n'oubliez pas les extrémités !
- Ensuite, retournez et recouvrez d'un film plastique.
- Laissez reposer pendant 1h30.
- Enfournez durant 45 minutes environ. Surveillez pour que le stollen soit bien doré.
- Laissez-le bien refroidir et saupoudrez avec le sucre glace.