

# PAINS AUX FRUITS

Pour 8 personnes

Préparation 40 mn

Repos 3 H.

Cuisson 40 mn.

400 g de farine Type 80

20 g de levure de boulanger

1 cuil. à café de cardamome  
en poudre

30 à 40 cl de lait de soja

100 g de sucre

10 cl de crème de soja

1 oeuf + 1 jaune

Sel

200 g de fruits confits

150 g de raisins secs

250 g de sucre glace

1/2 cuil. à café de vanille

Amandes effilées grillées

Mélanger 200 g de farine, la levure et la cardamome en poudre.

Faire chauffer 30 cl de lait de soja, le sucre, la crème et le sel. Ajouter le tout au mélange contenant la farine. Y incorporer l'oeuf entier puis battre au mixer pendant 3 mn. Ajouter les fruits confits, les raisins secs et la farine nécessaire à l'obtention d'une pâte ferme. Pétrir. Former une boule et la placer dans un récipient graissé. Couvrir et laisser lever pendant 2 h. environ. Rabaissier la pâte. Former 2 miches rondes, les aplatir légèrement. Couvrir et laisser lever 1 H. de plus.

Mélanger le jaune d'oeuf avec 2 cuil. à soupe d'eau en badigeonner les miches et les faire cuire à 180° (th. 6), 30 à 40 mn.

Mélanger le sucre glace, la vanille et un peu de lait. Badigeonner les pains refroidis et garnir avec les amandes.