

Le stollen aux fruits confits

Pour 8 personnes • Préparation : 2 heures • Cuisson : 30 minutes

Ingédients

- 400 g de farine
- 2 x 75 g de beurre fondu
- 50 g de raisins secs
- 50 g de fruits confits
- 50 g de sucre
- du sucre glace
- 2 sachets de levure de boulanger
- 4 jaunes d'œufs
- 1/2 verre de jus d'orange
- 15 cl de lait tiède
- 1 cuillerée à café de mélange d'épices à pain d'épice
- 1 cuillerée à café de cannelle
- 1 pincée de sel



1 Mélange les fruits confits, les raisins secs et le jus d'orange dans un bol. Fais chauffer le bol 2 minutes au four à micro-ondes et égoutte les fruits confits.



2 Mélange la levure et le lait dans un saladier, verse la farine, le sucre, les épices, la cannelle, le sel, les jaunes d'œufs et 75 g de beurre.



3 Verse le lait et remue. Ajoute les fruits confits. Quand tout est bien mélangé, couvre le saladier avec un torchon et laisse reposer 45 minutes.



4 Mélange la pâte avec une spatule pour la faire dégonfler. Retire-la du saladier et pétris-la avec de la farine. Allume le four à 150 °C (thermostat 5).



5 Donne une forme de pain à la pâte et pose-la sur une plaque couverte de papier cuisson. Recouvre avec le torchon et laisse gonfler 30 minutes.



6 Retire le torchon et mets 30 minutes au four. Badigeonne avec le reste de beurre, puis recouvre d'une couche de sucre glace... Un délice à partager !