

Pain de Noël aux fruits secs

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

8 personnes

- 200 g d'oléagineux : amandes, noisettes, noix, pistaches
- 500 g de fruits secs : abricots secs, figues séchées, raisins secs ...
 - 3 œufs
 - 125 g farine de riz
 - 125 g sucre
- 1-2 c. à café d'épices à pain d'épices ou mélange cannelle, vanille, etc.

Préchauffez le four à 180°C, chaleur statique.

Dans un saladier, mélangez le sucre, les épices et la farine.

Concassez grossièrement les noix et oléagineux avec un large couteau ou le robot.

Coupez les fruits secs en morceaux de 1cm environ.

Ajoutez tous ces fruits secs dans le saladier et mélangez rapidement. Puis, battez les oeufs en omelette dans un bol et versez cette omelette dans le saladier. Mélangez avec une cuillère en bois.

Versez cette pâte dans un moule à cake huilé ou beurré et enfournez pour 1 heure environ à 160-180°C. Si le dessus du pain aux fruits devenait trop brun, recouvrez-le de papier cuisson pour le protéger et baissez un peu la température du four.