

Pain de poires

pour 3 pains à 600 g chacun
pour une grande plaque chemisée de papier à pâtisserie

Farce

400 g de poires séchées molles
2½ dl de merlot ou de Veltliner

faire tremper les poires pendant 12 heures env., les cuire 20 min env., laisser refroidir, ôter la tige et la mouche

150 g de figues séchées

150 g de pruneaux secs dénoyautés

150 g de dattes dénoyautées
couper finement avec les poires (évent. au cutter)

évent. le reste de vin de la cuisson

100 g de raisins sultans

100 g de raisins blancs

100 g d'orangeat en cubes

100 g de cassonade

1 citron non traité, le zeste râpé

1 c. à soupe d'épices pour pain de poires

1 c. à café de cannelle

2 dl d'eau-de-vie de fruits
à pépins ou de kirsch

1 dl d'eau de rose
mélanger aux fruits secs

1,3 kg de pâte à tresse, préparée
avec 750 g de farine ou
évent. du boulanger

pétrir 500 g par portions avec les fruits,
réserver le reste

100 g de noisettes entières

100 g d'amandes entières

100 g de cerneaux de noix
pétrir avec les autres ingrédients

1 jaune d'œuf dilué
pour badigeonner

Façonner: prendre chaque fois ⅓ de la farce et la façonner en boudins de 20 cm entre des feuilles de sachets pour congélation découpés. Prendre chaque fois ⅓ de la pâte restante et l'abaisser en rectangles de 30×25 cm, mettre la farce au milieu, découper les coins de la pâte (*ill. 1*), mouiller les bords avec un peu d'eau, former les pains de poires (*ill. 2*). Les poser, fermeture vers le bas, sur la plaque préparée. Badigeonner au jaune d'œuf, piquer et décorer à la fourchette.

Cuisson: 45 min env. dans le bas du four préchauffé à 200 °C.

Conservation: 4 semaines au frais, dans une feuille transparente.

Boissons proposées: thé, café, un Gewürztraminer, un muscat ou un Johannisberg, donc un vin blanc léger, plutôt fruité.



1
Mettre la farce sur
la pâte abaissée,
découper les coins
de la pâte



2
Mouiller les bords
avec un peu d'eau,
former les
pains de poires

