

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

LE PANETTONE

Préparation : 20 mn

Repos : 2 h30

Cuisson : 40 mn

Ingrédients :

- 400 g de farine
- 4 jaunes d'œufs
- 100 g de beurre ramolli
- 80 g de sucre
- 25 cl de lait tiède
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 cuillère à café de levure sèche instantanée
- Une pincée de sel
- 4 cuillères à soupe de raisins secs
- 3 cuillères à soupe de fruits confits en morceaux

Préparation :

Dans une grande terrine, mélangez la farine avec la levure sèche et le sucre: creusez un puits et versez les jaunes d'œufs, le sucre vanillé et le lait. Mélangez les ingrédients en partant du centre vers les bords et en incorporant la farine petit à petit. Quand toute la farine est amalgamée, travailler la pâte dans le saladier en la battant puis la mettre sur le plan de travail légèrement fariné et la pétrir vigoureusement afin de lui donner de l'élasticité.

Ajoutez le beurre par petits morceaux en continuant à pétrir la pâte jusqu'à ce que tout le beurre soit incorporé puis recommencer jusqu'à épuisement des morceaux. La pâte est un peu collante, il ne faut pas ajouter de farine. Incorporez les raisins secs et les fruits confits, repétrir un peu.

Mettez la pâte en boule dans un saladier, couvrir avec du film alimentaire et laisser lever 30 mn dans un endroit tiède.

Reformez la boule, la mettre dans un moule cylindrique beurré et laisser lever à nouveau 2 h dans un endroit chaud.

Préchauffez le four à 180°.

Mettez à cuire le Panettone pendant 40 mn.

A la sortie du four, démoulez-le et mettez-le à refroidir sur une grille.