

# PAIN IRLANDAIS POIRES SECHEES & NOIX

Pour 1 très gros pain-cake

Préparation : 5 min

Cuisson : 40 min



**250 g de farine T65**

**250 g de farine T110**

**2 cuillères à café de bicarbonate de sodium**

**1 cuillère à café de sel**

**1 cuillère à soupe de sucre roux ou de mélasse**

**100 g de poires séchées (ou plutôt déshydratées, elles sont plus moelleuses)**

**100 g de noix de Grenoble**

**50 à 60 cl de lait fermenté**

**flocons d'avoine pour le décor (facultatif)**

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 Dans un grand bol, mélanger les farines, sel, sucre (dans le cas de mélasse, il faudra la dissoudre dans le lait fermenté), bicarbonate de sodium, poudre d'écorce d'orange et cardamome.
- 3 Couper les poires en petits dés, hacher grossièrement les noix et les mettre dans le grand bol, remuer.
- 4 Ajouter le lait fermenté et mélanger : on obtient une bouillie épaisse.
- 5 Verser dans un grand moule à cake beurré ou garni d'un papier sulfurisé.
- 6 Saupoudrer de flocons d'avoine.
- 7 Faire cuire pendant 40 min environ : une pique en bois doit ressortir sèche et le pain doit sonner creux quand on tape dessus.
- 8 Démouler et laisser refroidir sur une grille.