



Autre

Pain à l'orange et aux noisettes

Pour 6 personnes.

Ingrédients

80 grammes de noisettes (hachées gros)
120 grammes de mousseline de pomme
1 cuillère à café de cannelle en poudre
3 cuillères à soupe de sucre en poudre
2 cuillères à café de levure en poudre
1 cuillère à café de extrait de vanille
200 millilitres de jus d'orange (frais)
120 grammes de sucre fin
300 grammes de farine
2 oranges
pincer sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Couvrez une forme à pain avec du papier de cuisson. Coupez la chair des oranges en dés.

Mélangez la farine avec la levure, le sucre et le sel. Ajoutez-y prudemment les dés d'orange, la compote de pommes, la cannelle en poudre, l'extrait de vanille et les noisettes.

Versez la pâte dans la forme à pain et enfournez 45 minutes. Retirez le pain de la forme et faites refroidir sur une grille. Mélangez le sucre impalpable avec un filet d'eau et décorez le pain avec ce glaçage.

Ustensiles de cuisine

Four
La forme à pain

