

LE BERAWECKA de Laurence et Jeanne

La bûche
originale

Pour 3 gâteaux
Préparation : 20 min
Cuisson : 45 min
Repos : 2 h à 1 nuit

400 g de poires séchées,
100 g de quetsches ou
d'autres prunées, 150 g
de figues séchées, 150 g
d'abricots secs, 150 g de
pommes séchées, 150 g de
raisins de Corinthe, 50 cl
d'eau-de-vie, 100 g de noix,
100 g d'amandes, 100 g de
noisettes, 500 g de farine,
1 c. à café de bicarbonate
de soude, 100 g de zestes
de citron et d'orange ou
de cédrat, 2 c. à café de
cannelle (soit 20 g), 10 g
d'anis moulu, 5 g de clou de
girofle moulu

• Coupez tous les fruits
en petits morceaux,
arrosez-les d'eau de vie,
remuez et laissez macérer
2 h au moins, idéalement
1 nuit. Préchauffez le
four à 140°C (th. 5).
Concassez les noix, les
amandes et les noisettes.
Mélangez la farine avec
le bicarbonate, le zeste et
les épices. Égouttez les
fruits et ajoutez-les à la
farine, ramuez et versez
progressivement l'alcool
de macération jusqu'à ce
que les fruits puissent
s'amalgamer entre vos
mains, mais sans que
la préparation soit trop
liquide – à vous de juger.
Divisez la pâte en trois
et façonnez des petits
pains allongés sur du
papier cuisson. Enfournez
et laissez cuire pendant
45 min.

À retrouver dans : *Les Carnets de Julie*
tome 2, la suite de son tour de France
gourmanil !

Auteur : Julie Andrieu
Photos : Virginie Gardier, Guillaume Czerny
Styliste : Marlène Disposto
Alain Ducasse Édition
Disponible en librairie au prix de 29 €



Le truc en plus

Vous pouvez consommer ce pain
de fruits tout de suite, mais si vous
voulez le couper en tranches fines
comme Laurence, il est conseillé
de le laisser rassir d'1 semaine à
10 jours, emballé dans du papier
aluminium, au réfrigérateur.