

## Tailleau aux fruits secs

Mise en place et préparation: env. 25 min

Levage: env. 1 h ¼

Cuisson: env. 40 min

pour le «Moule à cake à charnière»,  
graissé et fariné, ou un moule à cake  
antiadhésif d'env. 30 cm, graissé

---

**500 g de farine blanche**

---

### Levain

**¾ de cube de levure**  
(env. 30 g), émietté

**1 c. à soupe de sucre**

**1 dl de lait, tiède**

**1.** Mettre la farine dans un bol, faire la fontaine.

**2.** Délayer au centre la levure avec le sucre dans le lait pour obtenir une bouillie liquide, saupoudrer d'un peu de farine. Laisser reposer jusqu'à ce que la bouillie mousse (env. 15 min).

---

**1 ½ c. à café de sel**

**50 g de sucre**

**½ citron non traité**, zeste râpé

**50 g de canneberges séchées**, finement hachées

**50 g d'abricots secs**, finement hachés

**1 œuf**

**75 g de beurre**, mou, en morceaux

---

**env. 1 ½ dl de lait**

---

**1 jaune d'œuf**, délayé dans un peu de crème

**1.** Ajouter le sel et tous les ingrédients, y compris le lait, pétrir en pâte molle et lisse.

**2.** Laisser doubler de volume env. 1 heure à couvert à température ambiante.

**Façonnage:** abaisser la pâte en carré d'env. 30 x 30 cm, enrouler; déposer dans le moule à cake. Dorer au jaune d'œuf, laisser encore lever env. 15 minutes. A l'aide de ciseaux, faire tous les 3 cm des entailles obliques de 3 cm de profondeur.

**Cuisson:** env. 40 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200°C.

**1 tranche d'env. 1 ½ cm d'épaisseur:**  
lipides 5 g, protéines 4 g, glucides 25 g,  
658 kJ (157 kcal)

