

# Petits pains aux noix et aux canneberges

Portions **6-8**

Temps de cuisson **plus de 2 heures**



## INGRÉDIENTS

---

### PÂTE À PAIN :

**2,5 dl** de lait tiède

**25 g** de levure

**40 g** de sucre glace

**1** œuf

**400 g** de farine de blé

**100 g** de farine complète

**1/2 c.** à café de gros sel

**1 c.** à café de cardamome

**80 g** de beurre mou (en dés)

**100 g** de canneberges séchées

**120 g** de noix, hachées (grillées si nécessaire)

### GARNITURE :

**1** œuf pour badigeonner

**1 c.** à soupe de sucre perlé

**1** petite poignée de noix



## PRÉPARATION

---

Versez le lait dans un bol et mélangez avec la levure.

Ajoutez la farine, le sucre glace, l'œuf, la cardamome et le sel et mélangez le tout. Pétrissez la pâte à l'aide d'un batteur ou à la main.

Incorporez le beurre dans la pâte jusqu'à obtenir une consistance lisse et onctueuse.

Ajoutez les canneberges et les noix hachées dans la pâte.

Laissez lever la pâte en la recouvrant d'un torchon humide dans un endroit chaud pendant 1 heure et demie. La pâte devrait environ doubler de taille.

Formez 11 petits pains de 90-100 g et les laisser lever sous le torchon pendant encore 30 minutes.

Placez le skillet en fonte émaillée dans un four froid et faites chauffer à 210°C.

Farinez le skillet chaud et étalez-y les petits pains.

Battez un œuf dans un petit bol, puis badigeonnez les petits pains d'œuf battu et décorez de noix et de sucre perlé.

Placez les petits pains dans le skillet chaud et faites-les cuire pendant 12 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés. Laissez refroidir les petits pains dans le skillet avant de les découper. Servir les pains directement dans le skillet et les manger chauds, ou avec du beurre.