

Triangles aux fruits secs

500 gr de fruits secs assortis

600 gr de farine

1 paquet de levure sèche

2 cuil³ à soupe de zeste d'orange, autant de zeste de citron

Et de cannelle moulue

125 gr de sucre roux

½ cuil. à café rase de sel

15 gr de beurre

¼ L de lait

1 œuf

300 gr de fruits confits assortis

100 gr de noisettes effilés

100 gr de bâtonnets d'amandes

Farine pour l'abaisse

Graisse pour la tôle

125 gr de sucre glace

Le jus d'1 citron

Le jus d'1/2 orange

Couper en petits dés tous les fruits secs et les laisser tremper dans de l'eau froide durant une nuit. Mélanger la farine les épices, la levure et le sucre. Ajouter le lait tiède, le beurre ramolli et l'œuf. Malaxer le tout. La pâte devra se détacher de la paroi de la bassine.

Bien égoutter les fruits secs et les mélanger avec 250 gr de fruits confits. Incorporer également la moitié des noisettes. Recouvrir la pâte d'un torchon et mettre dans un endroit chauffé. Laisser lever env. 1 à 2 heures.

Puis pétrir à nouveau la pâte et l'abaisser sur env. 3 cm d'épaisseur sur une tôle à pâtisserie beurrée. Parsemer avec le reste de fruits confits, de noisettes et d'amandes. Laisser reposer env. 20 mn supplémentaires.

Température de cuisson : for électrique préchauffé à 190°, gaz thermostat 2-3.

Temps de cuisson : 45 à 50 mn.

Glacer le gâteau encore chaud avec un glaçage à base de sucre glace mélangée avec le jus de citron et d'orange. Laisser refroidir, puis couper en triangles.