



Ingrédients

600 g de **raisins secs**
80 ml de **rhum**
120 ml de **lait**
10 g de **levure sèche**
130 g de **sucre**
500 g de **farine**
1 cuillère à café de **sel**
185 g de **beurre non salé**
1 cuillère à soupe
d'extrait de vanille
130 g **d'écorces d'orange confites**
130 g **d'écorces de citron confites**
1 cuillère à café de
cardamome
100 g **d'amandes hachées**

Préparation

Mettez les raisins secs dans une passoire et rincez sous l'eau chaude. Égouttez et mélangez avec le rhum. Mélangez le lait avec la levure et 1 cuillère à café de sucre. Laissez reposer 10 minutes jusqu'à ce que le mélange commence à mousser.

Mélangez la farine, le sel et le sucre dans un grand bol. Ajoutez le mélange de levure et le beurre et pétrissez en une pâte souple et élastique. Couvrez et laissez dans un endroit chaud pendant 20 minutes.

Ajoutez le zeste d'orange et de citron, la cardamome, la vanille et les amandes aux raisins secs et mélanger.

Placez la pâte sur un plan de travail, ajoutez le mélange de fruits secs et le liquide. Couvrez et laissez dans un endroit chaud pendant 40 minutes.

Préchauffez le four à 200° C. Graissez le plat de cuisson et un grand morceau de papier d'aluminium. Placez la pâte dans le moule et appuyez doucement jusqu'à ce qu'elle remplisse tout le moule.

Faites cuire au four pendant 40 minutes. Surveillez. Réduisez la température à 180° C et laissez cuire encore 30 à 40 minutes.

Bon appétit!