

LAZY LOAF AMANDE, NOISETTE & CHÂTAIGNE

Pour 1 gros pain

Préparation : 10 min

Cuisson : 45 min environ



300 g de farine de blé T65
150 g de farine de châtaigne
50 g d'amandes en poudre
50 g de noisettes en poudre
50 g de flocons de châtaigne toastés + un peu pour le décor
2 cuillère à café de bicarbonate de sodium
1 cuillère à café de sel
1 ou 2 cuillères à soupe de sucre blond de canne
50 cl de lait fermenté (lait ribot)
12,5 à 15 cl d'eau

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 Beurrer un grand moule à pain (28 x 13 cm).
- 3 Dans une grande jatte, mélanger les farines, les amandes et noisettes en poudre, les flocons de châtaigne toastés, le bicarbonate, le sel et le sucre.
- 4 Ajouter le lait fermenté et mélanger rapidement avec une cuillère en bois, ajouter de l'eau en quantité suffisante pour obtenir une bouillie épaisse.
- 5 Verser la pâte dans le moule préparé et parsemer le dessus de la pâte de flocons de châtaignes.
- 6 Faire cuire au four préchauffé pendant 45 à 50 min. le pain doit sonner creux quand il est cuit.
- 7 Laisser refroidir 10 min dans le moule avant de démouler sur une grille pour refroidissement complet.
- 8 Déguster nature ou avec une confiture de potiron ou un confit de lentilles et même grillé !...