



🕒 35 MIN

🍴 EXPÉRIMENTÉ

🌱 VÉGÉTARIEN

# Torta di pane

## Gâteau au pain tessinois

UNE ANCIENNE SPÉCIALITÉ TESSINOISE QUI PERMETTAIT DE TERMINER LES RESTES DE VIEUX PAINS. AUJOURD'HUI, CETTE RECETTE EST AFFINÉE AVEC DES AMARETTI, DES ÉPICES ET UN TRAIT DE GRAPPA.

Donne env. **10** pièces

pour 1 moule à charnière d'env. 22 cm de Ø

Mit dem  können die Zutaten einzeln zur Einkaufsliste hinzugefügt werden.

## INGRÉDIENTS

 250	de pain de la veille
 100 g	d'amaretti
 1 pincée	de sel
 1	gousse de vanille
 7 dl	de lait
	huile et farine pour le moule
 100 g	de beurre
 150 g	de sucre
 75 g	de cacao en poudre
 100 g	de pignons
 100 g	de raisins sultanines clairs
 100 g	d'orangeat
 1 cc	de cannelle
 1	de clous de girofle moulus
 1	de noix de muscade
 3	œufs
	

## PRÉPARATION

①

La veille, couper le pain et les amaretti en petits dés et les mettre dans une grande jatte avec le sel. Fendre la gousse de vanille et en gratter les graines. Chauffer le lait avec les graines et la gousse de vanille. Retirer la gousse puis verser sur le pain et mélanger. Couvrir et laisser reposer toute la nuit.

②

Le jour même, préchauffer le four à 180 °C. Chemiser le fond du moule de papier sulfurisé puis huiler et fariner le bord. Faire fondre le beurre et le laisser refroidir. A l'aide d'une fourchette, écraser finement la masse de pain. Incorporer le sucre, le cacao, la moitié des pignons, les raisins sultanines, l'orangeat, la cannelle, les clous de girofle et la muscade. Mélanger le beurre avec les œufs et la grappa puis incorporer à la masse.

③

Répartir la masse dans le moule. Parsemer du reste des pignons et faire cuire le gâteau au milieu du four durant 70-75 min. Le sortir du four et le laisser refroidir dans le moule, sur une grille. Retirer le pourtour du moule et saupoudrer de sucre glace avant de servir.

### Temps de préparation

Préparation env. 35 min  
+ fermentation env. 8 h