

Pain aux canneberges



Ingédients

- 1/2 t de beurre ramolli
- 3/4 t de sucre
- 2 œufs
- 2 c. à thé de zeste de citron râpé
- 1/4 c. à thé de cannelle moulue
- 1/2 c. à thé de vanille
- 2 t de farine
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 3/4 t de lait
 - 1 t de canneberges fraîches, hachées grossièrement
 - 3/4 t de noix de Grenoble grillées, hachées
 - sucre glace (facultatif)

Préparation

Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit pâle et léger. Ajouter les

ce que le mélange soit pâle et léger. Ajouter les œufs, un à un, en battant bien après chaque addition. Ajouter le zeste de citron, la cannelle et la vanille en battant. Réservrer.

Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Incorporer les ingrédients secs en trois fois à la préparation de beurre réservée en alternant deux fois avec le lait. À l'aide d'une cuillère de bois, incorporer les canneberges et les noix de Grenoble en soulevant délicatement la masse. Verser la pâte dans un moule à pain de 9 po x 5 po (23 cm x 13 cm) tapissé de papier-parchemin ou beurré.

Cuire au centre du four préchauffé à 350°F (180°C) pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du pain en ressorte propre. Déposer le moule sur une grille et laisser refroidir pendant 5 minutes.

Démouler le pain, retirer le papier-parchemin et le laisser refroidir complètement sur la grille. Saupoudrer le pain de sucre glace, si désiré.