

## LE BERAWECKA

### Ingrédients :

- 100g de poires séchées
- 300g d'eau chaude
- 100g de pruneaux dénauyotés
- 100g de figues séchées
- 100g d'abricots séchés
- 100g de raisins de Smyrne
- 50g de kirsch
- 50g d'aiguillettes de citron confites en cubes
- 50g d'aiguillettes d'orange confites en cubes
- 40g de cerneaux de noix
- 40g d'amandes émondées
- = Soit un total de 1050 g de fruits secs et confits et épices**
  
- 5g d'anis vert
- 2g de badiane moulue
- 100g de pâte à brioche ou de pâte à pain de campagne
- Pour le décor, quelques cerneaux de noix et amandes

Pour les poires séchées il faut choisir des poires peu mûres, les meilleures sont les poires du curé. Coupez les poires en deux, évidez-les et coupez chaque demi poire dans sa longueur en 8 tranches. Posez ces tranches sur une grille du four et faites-les sécher dans un four à 70° pendant 8 heures ou dans un séchoir à fruits. Habituellement on sèche les poires au mois d'octobre et on les réserve dans un endroit sec jusqu'au moment de confectionner le berawecka.

Au mois de décembre, lorsque vous fabriquerez le Beraweka :

La veille, versez l'eau chaude sur les poires séchées et laissez reposer une nuit.

Verser le kirsch sur les raisins secs et laissez macérer une nuit.

Le lendemain découpez les figues, les abricots et les pruneaux en barrette d'1 cm de large.

Egouttez les poires et versez-les dans une grande terrine.

Ajoutez les pruneaux, les abricots, les figues, les raisins macérés, les aiguillettes de citron et d'orange, l'anis vert, la badiane moulue, les amandes et les noix. Mélangez délicatement tous ces fruits et épices.

Ajoutez la pâte en tous petits morceaux et malaxez le tout. Les fruits vont se coller entre eux grâce à ce petit peu de pâte.

Formez des pains allongés avec vos mains humides.

Déposez les pains sur une plaque couverte d'un papier sulfurisé et faites cuire 1h00 à 1h30 dans un four à 140°C.

Ce pain est délicieux lorsque qu'on le déguste avec un vin chaud ou un Gewurztraminer.