

# Cramique aux abricots et aux dattes By Cath

 Cooking By Cath

Version plus gourmande du traditionnel cramique réalisé habituellement avec des raisins secs (80 g), que j'ai remplacé ici par un mélange **abricots secs** et **dattes** et j'ai réhaussé le goût du cramique avec un zeste d'orange.

Les quelques gouttes de citron ajoutées dans la pâte permettent d'atténuer le goût de levure, cette astuce est valable pour toutes les préparations utilisant de la levure de boulangerie.

Pour réaliser mes pâtes levées (pains, pâtes à pizza, brioches & Cie), j'utilise de la **levure de boulangerie sèche active : SAF Levure**.

☆☆☆☆☆  
Soyez le premier à voter !



  
Préparation  
30 min

  
Cuisson  
30 min

  
Temps de pause  
3 h 30 min

  
Durée totale  
4 h 30 min

 **Catégorie :** BISCUITS & GOUTERS - DESSERTS - PETIT DEJEUNER

 **Cuisine :** Cuisine belge - Pains & Brioches - Recette Ch'tie

 **Nombre :** 8 personnes

## MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)
- [PETRIN CONCASSEUR](#)
- [MOULE A CAKE](#) 26 cm
- [Pinceau en silicone](#)

## INGREDIENTS

- 150 ml lait
- 1 œuf
- 1 tsp sel
- 70 g beurre mou
- 50 g Sucre
- 400 g farine
- ½ Tbsp [levure de boulangerie sèche active SAF](#) (= 5 g levure de boulangerie sèche)
- 50 g [abricots secs](#)
- 80 g [dattes](#)
- 1 zeste orange
- 4-5 gouttes jus citron
- 1 jaune d'œuf

## PREPARATION

### Pré requis

1. Sortir le beurre du frigo pour qu'il ramollisse.

### Étape 1

1. Installer le pétrin concasseur dans la cuve du robot.
2. Ajouter le lait et [la levure](#).
3. Fermer le couvercle et lancer le robot à 40° à la vitesse 3 pendant 10 minutes.

### Étape 2

1. Prélever ¼ de la farine et la mélanger avec le sel.
2. Ôter le noyau des [dattes](#) et les couper en petits morceaux.
3. Couper les [abricots secs](#) en petits morceaux.

