



Recettes Renaissance

Association François 1^{er}
Villeneuve-Loubet



Le Tailliz (Le pudding Renaissance)

Si vous cherchez un dessert
plus consistant et chalandier
à servir à la cuillère.



ce que c'est :

Des tranches de pain blanc ou
de brioche coupées en dés (d'où le
nom « tailliz »), imbibées de lait
d'amande sucré, agrémentées de
raisins secs, de dattes et généreusement
saupoudrées de cannelle et de gingembre
avant d'être cuites.



le goût :

Riches, réconfortant et épicé.



Temps :

Préparation : 20 min | Repos : 15 min | Cuisson : 40 à 45 min



Matériel :

Un moule à cake classique
(ou un plat à gratin), un grand saladier.



ngrédients

(pour 6 à 8 personnes)

- ✦ 200 g de pain de mie, pain de campagne rassis ou brioche
- ✦ 40 cl (400 ml) de lait d'amande (ou de lait entier)
- ✦ 2 gros œufs
- ✦ 80 g de sucre en poudre (ou de miel, selon vos préférences)
- ✦ 2 petites pommes (épluchées et coupées en petits dés)
- ✦ 100 g de raisins secs
- ✦ 100 g de figues ou abricots secs coupés en morceaux
- ✦ 1/2 cuillère à café de "poudre fine" (Mélange Renaissance : cannelle, gingembre, une pointe de clou de girofle)
- ✦ Un filet de jus de pomme ou de Calvados (pour réhydrater les fruits)
- ✦ 30 g de beurre (pour le moule)



réparation pas-à-pas

1. La macération des fruits

1. Mettez les raisins secs, les figues et les abricots dans un bol.
2. Arrosez-les avec le jus de pomme (ou le Calvados) tiède pour les faire gonfler le temps de préparer la suite.

2. La base du Tailliz

1. Émiettez grossièrement votre pain ou votre brioche dans un grand saladier.
2. Arrosez généreusement avec le lait d'amande tiède. Laissez le pain l'absorber complètement pendant 10 à 15 minutes.
3. À l'aide d'une fourchette (ou de vos mains, à la mode d'autrefois), écrasez bien le mélange pour obtenir une pâte épaisse mais homogène.

3. L'assemblage aromatique

1. Dans un récipient à part, battez les œufs avec le sucre (ou le miel) et le mélange d'épices (poudre fine).
2. Versez ce mélange sur la pâte de pain et de lait. Mélangez bien.
3. Incorporez les dés de pommes fraîches ainsi que les fruits secs égouttés. Remuez une dernière fois pour bien répartir les fruits dans l'appareil.

4. La cuisson

1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Beurrez généreusement votre moule et versez-y la préparation en tassant légèrement avec le dos d'une cuillère.
3. Enfourez pour 40 à 45 minutes. Le dessus doit arborer une belle croûte dorée, et la pointe d'un couteau enfoncée au cœur du gâteau doit ressortir propre.



Aux saveurs d'hier pour le plaisir d'aujourd'hui