



LE PAIN D'ÉPICES DE PHILIPPE CONTICINI



135g de lait demi écrémé, 1clou de girofle, 90g de beurre, 80g de vergeoise, 110g de miel liquide si possible de sapin, 2 petits oeufs de 35g, 20g de zestes d'orange confits, ou de confit d'orange, le zeste d'un citron. 105g de T45, 60g de farine de sarrasin, 1g de fleur de sel, 3g de bicarbonate de soude soit 1cc, 1g de gingembre en poudre, 2g de cannelle en poudre, 2g d'épices à pain d'épice, 1g de réglisse en poudre, 18g de mélasse en poudre, 20g de gingembre confit, 30g d'amandes effilées grillées.

Portez le lait à ébullition, ajoutez le clou de girofle, infusez hors du feu 5min puis filtrez. Dans une casserole faites fondre à feu doux le beurre la vergeoise et le miel puis, quand le mélange est tiède ajoutez les oeufs battus et lissez bien le tout.

Mélangez les poudres -farines, bicarbonate, épices, muscovado- avec les zestes d'oranges confits et la fleur de sel. Incorporez-les au mélange précédent puis ajoutez le gingembre en fines lamelles, les amandes et le lait infusé tiède.

Préchauffez le four à 170°, beurrez et farinez le moule. Versez-y la pâte aux 2/3. Laissez reposer 10min, puis enfournez 35min à vérifier en fonction de votre four.

Le confit d'orange : 50g, soit les écorces de 4 oranges, 150g de jus d'orange, 75g de sucre semoule.

Faites blanchir 3 fois les écorces préalablement prélevées à l'économe sans la peau blanche, départ eau froide puis portée à ébullition. Dans une casserole, faites cuire 50 min à feu moyen et à petit bouillon, écorces, jus et sucre. Quand tout est pratiquement réduit, il ne doit rester que quelques cuillères à soupe de jus, mixez à chaud au robot.

