



LE PAIN D'ÉPICE A L'ANCIENNE DE CHRISTOPHE FELDER



Pour 8 à 10 personnes

La pâte : 13.5cl soit 135g de lait frais entier, 9g de badiane, 360g de miel d'acacia, 40g de farine T45, 225g de farine de seigle, 45g de fécule de pomme de terre, 15g de levure chimique, 25g de cassonade, 9g de cannelle en poudre, 5g de quatre épices*, 180g de marmelade d'orange, 180g de marmelade de citron, 150g d'œufs, 120g de beurre pommade + 30g pour le moule, 7g de sel fin. **La garniture :** 50g de confiture d'abricot, 2cs de marmelade d'oranges amères.

La pâte : préchauffer le four à 180°. Porter le lait à ébullition dans une petite casserole, ajouter l'anis étoilé et laisser infuser à couvert 10min environ. Chauffer légèrement le miel dans une casserole ou au micro-ondes. Dans la cuve du robot équipé de la feuille, ou dans un grand cul de poule, verser les 2 farines tamisées avec la levure et la fécule, la cassonade, la cannelle et le quatre-épices. Tout en mélangeant à petite vitesse ou à la cuillère en bois, ajouter le miel et les marmelades. Incorporer ensuite toujours en remuant, les œufs un à un, le beurre pommade et en dernier le sel. A l'aide d'une passoire fine filtrer le lait sur le mélange. La pâte doit être homogène. La réserver le temps de beurrer et fariner le ou les moules. Remplir le moule avec la pâte à pain d'épice et enfourner 30min dans le four préchauffé, baisser alors la température à 160° et poursuivre la cuisson 30 à 35 min supplémentaires. Quand le pain d'épice est cuit, le laisser refroidir quelques instants avant de le démouler sur une grille.

La garniture : quand le pain d'épice est quasiment froid, dans une petite casserole et à feu doux fondre la confiture d'abricot et ajouter la marmelade d'oranges amères. Quand le mélange est bien

fondu en napper légèrement le pain d'épice à l'aide d'un pinceau. Décorer éventuellement de tranches d'oranges confites ou nature, de bâtons de cannelle et d'étoiles de badiane.

La cuisine de Mercotte©2015
www.mercotte.fr