



LE PAIN D'ÉPICES AUX SPÉCULOOS DE CYRIL LIGNAC



Pour un moule à cake petit ou moyen

Version Iphone : 140g d'eau minérale, 60g de sucre, 130g de miel de fleurs, 125g de farine, 2.5 g de levure chimique, 2g d'épices à pain d'épice, 10g de zeste de citron jaune, 5g de zeste d'orange, 1g de sel, 5g d'anis étoilé, 90g de beurre, 40g de spéculoos.

Version adaptée : 210g d'eau, 90g de sucre complet, 195g de miel d'oranger, 187g de farine, 3.75g de levure chimique, 3g d'épices à pain d'épice, 15g de zeste de citron, 7.5g de zeste d'orange, 1.5g de sel, 7.5g d'anis étoilé, 130g de beurre, 60g de spéculoos maison.

La veille : dans un casserole réunissez l'eau, le sucre, les épices à pain d'épice, le miel, et les zestes de citron et d'orange. Porter à ébullition. Laisser infuser hors du feu à couvert une dizaine de minutes. Passer l'infusion au chinois. Fondre le beurre au micro-ondes, le laisser refroidir. Tamiser la farine et la levure. Réduire en poudre les spéculoos et les ajouter. Mettre ces poudres dans la cuve du robot ou dans un saladier, verser dessus l'infusion parfumée et fouetter pour obtenir un mélange homogène. Ajouter le beurre fondu refroidi en une fois, continuer à fouetter pour lisser la préparation.

Beurrer et fariner le moule à cake, verser l'appareil dedans et réserver une nuit au réfrigérateur. Le lendemain préchauffer le four à 165° chaleur tournante et enfourner au centre du four pendant 45/50 minutes.

Laisser tiédir, démouler sur une grille. Quand le pain d'épices est refroidi le décorer avec de l'anis étoilé et éventuellement quelques écorces de citron confit.



Les spéculoos maison de Ph. Conticini

Pour 6 personnes : 125g de beurre pommade, 25g de miel de fleurs, 50g d'oeuf, 60g de muscovado ou de sucre complet, 65g de cassonade, 175g de farine T45, les graines d'une gousse de vanille, 1.5g de quatre épices, 1g de gingembre en poudre, 3g de cannelle en poudre, ou 6 g de poudre à spéculoos.

Tous les éléments doivent être à température ambiante.

Dans la cuve du robot muni de la feuille -le fouet plat- crémer le beurre pommade avec les sucres, ajouter le miel, puis les 50g d'œuf. Tamiser la farine et les poudres. Les ajouter petit à petit dans la cuve avec les graines de vanille. Quand l'appareil est bien homogène, l'aplatir grossièrement entre deux feuilles guitare ou à défaut de papier cuisson et le réserver une petite heure au réfrigérateur. Étaler la pâte sur 5 mm d'épaisseur, la remettre 30min au réfrigérateur pour la durcir à nouveau. La décoller des feuilles guitare des deux côtés et découper les biscuits à l'emporte pièce sans les détacher complètement .

Enfourner à chaleur tournante à 170/180° de 10 à 12 min à vérifier. Les laisser refroidir à température ambiante, les séparer définitivement et utiliser les chutes pour le pain d'épice.

La cuisine de Mercotte©2013

www.mercotte.fr