



PAIN D'EPICE À L'ANCIENNE

Pour 8 à 10 personnes : pour un moule à kouglopf en fonte émaillée (perso j'ai pris mon moule en tôle)

Pâte à pain d'épice : 13,5cl lait entier - 9g badiane ou anis étoilé - 360g miel d'acacia - 40g farine T.45 - 225g farine de seigle - 45g fécule de pomme de terre - 15g levure chimique - 25g cassonade - 9g cannelle en poudre - 5g quatre-épices - 180g marmelade d'oranges amères (perso marmelade d'oranges) - 180g marmelade de citrons - 3 oeufs - 120g beurre doux mou + 20g pour le moule - 7g sel fin -

Garniture : 50g confiture d'abricots - 2 càs de marmelade d'oranges amères (perso marmelade d'oranges) -

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Verser le lait dans une petite casserole, le porter à ébullition puis ajouter la badiane, couvrir puis laisser infuser 10 minutes environ. Chauffer légèrement le miel au M.O.

Dans un grand récipient, verser les deux farines, la fécule, la levure chimique, la cassonade, la cannelle et le quatre-épices. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois (ou comme moi au robot muni de la feuille (accessoire en forme de triangle)). Ajouter le miel chauffé et les marmelades. Incorporer ensuite les oeufs, le beurre mou et le sel sans cesser de mélanger. Filtrer au dessus de la préparation de lait infusé. Le mélange doit être homogène. Réserver.

Beurrer et fariner le moule puis verser la pâte. Enfourner et laisser cuire 60 à 65 minutes en baissant la température du four au bout de 30 minutes à 160°. Au bout du temps de cuisson vérifier en enfonçant une lame de couteau qui doit ressortir sèche. Sortir le pain d'épice, le laisser tiédir 10 minutes puis le démouler sur une grille.

Dans une casserole, chauffer la confiture d'abricots et la marmelade d'oranges sur feu doux. Lorsque le mélange est fondu, napper légèrement à l'aide d'un pinceau le dessus du pain d'épice. Décorer à votre guise. (Perso ma marmelade d'oranges contient des segments confits d'oranges que j'ai mis en décoration).