

Pain d'épices

de Philippe Conticini



Une recette recopiée chez Mercotte

Shopping : pour un cake de 20 cm

- 135g de lait demi écrémé
- 1clou de girofle
- 90g de beurre
- 80g de vergeoise
- 110g de miel liquide et si possible de sapin (acacia pour moi)
- 2 petits oeufs de 35g (je pense qu'il faut mettre 2 petits jaunes d'œufs, de façon à avoir 35g, mais la formulation sur le livre Sensations n'est pas claire)
- 20g de zestes d'orange confits ou de confit d'orange (marmelade orange clémentines pour moi)
- le zeste d'un citron

- 105g de farine T45
- 60g de farine de sarrasin
- 1g de fleur de sel (plus une petite pincée de sel pour moi)
- 3g de bicarbonate de soude
- 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 (remplacée par 10g de sirop de glucose au miel pour moi, ou éventuellement du sucre roux ou muscavado)
- 20g de gingembre confit
- 30g d'amandes effilées grillées (pas mises)

In process :

- 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 œufs battus et lissez bien le tout.
- Mélangez les poudres -farines, bicarbonate, épices, **muscovado**- avec les zestes d'oranges confits (comme j'ai remplacé par de la confiture, je l'ai ajoutée avec les liquides à l'étape suivante) 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 comme toujours en fonction de votre four]. La pointe d'un couteau doit ressortir sèche.

Pour moi, la cuisson a été de 60 min à 180° !

Bonus :

Le délicieux confit d'orange de PH Conticini: 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.