

STOLLEN : GATEAU DE NOEL

Préparation : 30 mn

Cuisson : 1 h



Pour 6 personnes

300 g de farine

1/2 sachet de levure chimique

85 g de sucre en poudre

2 œufs

250 g de beurre ramolli

1 dl de lait

1 pincée de sel

40 g de raisins de Malaga

40 g de raisins de Smyrne

30 g de raisins de Corinthe

50 g d'amandes effilées

le zeste haché d'un demi-citron

3 cuillerées à soupe de rhum

Pour le glaçage :

20 g de sucre glace

1 cuillerée à soupe de sucre en poudre

■ Tamisez la farine et la levure dans un saladier. Faites le puits, ajoutez le sucre, les œufs entiers, le lait et la pincée de sel. Mélangez tous ces éléments. Réservez 20 g de beurre. Incorporez ensuite 230 g de beurre, ramolli à la température de la pièce. Travaillez bien cette pâte avec les mains, ou au robot, jusqu'à ce qu'elle devienne bien lisse. Ajoutez ensuite tous les raisins, le zeste de citron haché, les amandes et le rhum. Mélangez pour bien incorporer tous ces éléments à la pâte.

■ Préparez une plaque de cuisson pour le four, beurrez-la avec 10 g de beurre, farinez-la. Préchauffez le four th 6-180°.

■ Avec la pâte façonnez une sorte de pain de forme allongée. Mettez celui-ci sur la plaque de cuisson et enfournez. Laissez cuire pendant 15 minutes à four moyen puis 45 minutes à four plus chaud th 7-210°.

■ Lorsque le stollen est cuit, retirez-le du four et posez-le sur une grille. Laissez-le refroidir. Faites fondre le reste de beurre (10 g) et badigeonnez-en le gâteau avec un pinceau. Saupoudrez-le ensuite copieusement avec le sucre glace mélangé au sucre en poudre. Réservez le stollen jusqu'au moment de servir.



En Allemagne, on sert du café avec le stollen.