



Pain d'épices de Philippe Conticini

Pourquoi c'est si bon ?

Parce que la texture du biscuit est à la fois humide et moelleuse, grâce, notamment, à une cuisson toute en douceur. Mais aussi parce qu'à l'intérieur, les parfums d'épices, de blé noir, de miel et d'agrumes explosent en bouche !

Philippe Conticini

Accessoire : Feuille

Temps de préparation : 35 mn

Temps de repos : 15 mn

Temps de cuisson : 35 mn

Difficulté : **

Recette pour 6 personnes

Ingédients

Pour la pâte à pain d'épices

- 135 g de lait demi-écrémé
- 1 clou de girofle

- 90 g de beurre
- 80 g de sucre vergeoise
- 110 g de miel liquide (sapin)
- 2 petits œufs entiers
- Les zestes d'une belle orange bio
- Les zestes d'un citron
- Les poudres (voir ci-dessous)

Pour les poudres

- 105 g de farine de blé (T45)
- 60 g de farine de Sarrazin
- 1 pincée de fleur de sel (1 g)
- 1 c. à c. (3 g) de bicarbonate de soude (acheté en pharmacie)
- 1 g de gingembre en poudre
- 2 g de cannelle en poudre
- 2 g d'épices à pain d'épices
- 1 g de réglisse en poudre
- 15 g de sucre de mélasse
- 20 g de gingembre confit
- 30 g d'amandes effilées

L'infusion de lait au clou de girofle

1. Portez le lait à ébullition, incorporez le clou de girofle, puis laissez-le infuser, hors du feu, pendant 5 mn, avant de le retirer.

Le beurre fondu au miel

1. Dans une casserole, faites fondre, à feu doux, le beurre, avec le sucre vergeoise et le miel.
2. Une fois l'ensemble tiédi, ajoutez les œufs préalablement battus, puis mélangez intimement.

La pâte à pain d'épices

1. Dans le bol du robot muni de la feuille, mélangez, à vitesse 2 et pendant 30 secondes, l'ensemble des poudres avec les zestes d'orange et de citron confits, ainsi que le gingembre confit taillé en fines lamelles.
2. Incorporez le beurre fondu au miel, puis mélangez à vitesse 2.

3. Ajoutez alors les amandes effilées préalablement torréfiées dans une poêle pendant 1 mn, puis le lait infusé encore tiède.

La cuisson du pain d'épices

1. Beurrez et farinez un moule à cake, puis versez-y la pâte à pain d'épices jusqu'aux deux tiers.
2. Laissez reposer le tout pendant 10 mn
3. Faites cuire le pain d'épice au four, à 170 °C, pendant 35 mn, environ, selon votre four.

Cette recette de Philippe Conticini est tirée du livret de recettes fourni le robot pâtissier BekoChef®

© Laurent Fau