



Pain d'épice à l'ancienne de Christophe Felder – moule Heritage de Nordic Ware

Toc Toc Toque

 Pain d'épice à l'ancienne de Christophe Felder - moule Heritage de Nordic Ware



Quand tu possèdes un moule de chez Nordic Ware (inauguré depuis peu avec un Kouglouf – cf mon test produit), tu ne peux pas passer à côté de cette recette !!!!! LE pain d'épice de Mr Felder en personne !!!! déjà pcq c'est une tuerie (comme un peu toutes ses recettes en fait ^^), mais aussi et surtout pcq le résultat est absolument magnifique !! (à l'intérieur (un moelleux et un parfum carrément diviiiiiiiiiiiiins !!!!) comme à l'extérieur (je vous laisse en juger par vous même 😊)

Donc pour résumé : Une véritable tuerie visuelle et gustative lol

Sans plus tarder, voici la recette :

- 135g de Lait entier
- 9g de badiane (anis étoilé)
- 360g de miel d'acacia
- 40g de farine T45
- 225g de farine de seigle
- 45g de fécule de pomme de terre
- 15g de levure chimique
- 25g de cassonade
- 9g de cannelle en poudre
- 5g de quatre-épices
- 180g de marmelade d'oranges amères
- 180g de marmelade de citrons
- 3 oeufs
- 120g de beurre moux + 30g pour le moule
- 7g de sel fin (pas mis car j'ai utilisé du beurre salé)

pour les finitions :

- 50g de confiture d'abricots
- 2 cs de marmelade d'oranges amères
- étoiles de badiane, batons de cannelle, petits quartiers de mandarines confites (ou tranches d'orange)...



1) Faire fondre les 30g de beurre et appliquer généreusement dans tout le moule à l'aide d'un pinceau. Réserver au réfrigérateur.

2) Préchauffer le four à 180°.

3) Verser le lait dans une petite casserole, porter à ébullition puis ajouter la badiane et laisser infuser 10minutes environ.

4) Dans un grand récipient, verser les 2 farines, la fécule, la levure chimique, la cassonade, la cannelle et le quatre-épices.

Tout en mélangeant avec une cuillère en bois, ajouter le miel (chauffé légèrement au micro-onde), ainsi que les marmelades. Incorporer ensuite les œufs, le beurre ramolli (+/- le sel) sans cesser de remuer.

Filtrer le lait infusé directement sur le mélange. Bien homogénéiser.

5) Verser la pâte dans le moule.

Mettre au four 30 à 35minutes environ à 180° puis baisser la température à 160° pour 30 minutes supplémentaires.

Je l'ai personnellement cuit 1h à 180° puis 30 minutes à 160°, dans mon moule Héritage de Nordic Ware, c'était parfait!

6) Laisser refroidir qq instants avant de démouler sur une grille.

7) Lorsque le pain d'épice est presque froid, faire fondre la confiture d'abricots et ajouter la marmelade d'oranges.

Faire chauffer sur feu doux, (filtrer dans un petite passoire) et napper légèrement le dessus du pain d'épice avec un pinceau.

Décorer de tranches d'orange (mandarine confite pour ma part), de bâtons de cannelle et de badiane.

bon appétiiiiiiiiit



Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr