



Pain d'épices à la farine de châtaigne et cédrat confit

INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES :

Eléments de base :

Farine	300g
Farine de châtaigne	150g
Levure chimique	10g
Miel de châtaignier	150g
Huile d'olive	10cl
Œufs	3 pièces
Lait	15cl
Cédrat confit	120g
Eau-de-vie de châtaigne	3cl

Epices :

Noix de muscade en poudre	1 pincée
Badiane en poudre	1 pincée
Poivre de Sichuan en poudre	1 pincée
Sel fin	3 pincées

Eléments pour la cuisson :

Saindoux ou huile	10g
Farine	20g
Moule à Cake de 25cm de long, 8cm de haut et 6cm de large	1 pièce

Chemiser le moule à cake et préparer le cédrat

Graisser, fariner le moule à cake et le réserver au grand froid (congélateur).

Couper le cédrat en petits dés, le réunir dans un bol avec l'eau-de-vie et laisser macérer.

Préparer les éléments du biscuit

Mélanger et tamiser les deux farines avec la levure, le sel et les épices.

Tiédifier le miel en le passant vingt secondes au micro-ondes.

Dans une jatte, casser les œufs, ajouter le miel tiède et mélanger à l'aide d'un fouet.

Incorporer l'huile comme pour une mayonnaise et ajouter le lait.

Adjoindre et mélanger les farines, les épices et le cédrat avec l'eau-de-vie.

Cuire le pain d'épices

Préchauffer le four à une température de 150 °C (thermostat 5).

Garnir le moule avec l'appareil à biscuit.

Mettre au four et laisser cuire pendant trente minutes environ.

Baisser la température du four à 120 °C (thermostat 4).

Terminer la cuisson pendant trente minutes environ.

Vérifier la cuisson à l'aide d'une aiguille à brider.

Terminer et servir le pain d'épices

Démouler et laisser refroidir le pain d'épices.

Envelopper le biscuit dans un film alimentaire et laisser reposer 24 heures au frais.

Servir en tranches séchées au four et garnies (de confiture de figues ou de tronçons de figatellu grillé ou encore de croustillants de fromage frais, etc...)

Recette de Vincent Tabarani