

Pain d'épices moelleux façon Felder



🍴 10 portions · ⌚ prep. 30m · 🕒 cuisson 1h

🌾 gluten ● œufs 🥛 lait

Gâteau pain d'épices moelleux et parfumé signé Christophe Felder (pâtissier alsacien). Lait infusé à la badiane, miel d'acacia, marmelade d'oranges, farine de seigle. Cuit en moule à kouglof, glacé à la confiture d'abricots.

France / Alsace

INGRÉDIENTS

☐ lait	67 ml	☐ levure chimique	7 1/2 g
☐ étoiles		☐ épices à pain d'épices, ou	7 g
☐ miel d'acacia	180 g	<i>mélange cannelle et quatre-épices</i>	
☐ marmelade d'oranges	180 g	☐ sel	4 g
☐ farine de blé	20 g	☐ sucre roux	13 g
☐ farine de seigle	113 g	☐ œufs, environ 80 g	1 1/2
☐ fécule de pomme de terre	23 g	☐ beurre pommade	60 g
		☐ confiture d'abricots	30 g

PRÉPARATION

1. Préchauffer le *four* à 180 °C. Beurrer et fariner un *moule à kouglof* (ou moule à bundt).
2. Porter le *lait* à ébullition, retirer du feu et ajouter quelques *étoiles* de badiane. Laisser infuser *10 minutes*, puis filtrer et réserver.
3. Faire chauffer légèrement le *miel d'acacia* dans une *casserole*, ajouter la *marmelade d'oranges* et mélanger.
4. Dans un *saladier*, verser la *farine de blé*, la *farine de seigle*, la *fécule de pomme de terre*, la *levure chimique*, les *épices à pain d'épices*, le *sel* et le *sucré roux*. Mélanger puis ajouter le miel et la marmelade.
5. Incorporer les *œufs* et le *beurre pommade*. Continuer de mélanger. Ajouter le lait infusé jusqu'à obtenir une pâte homogène.
6. Verser dans le moule. Enfourner et cuire *30 minutes* à 180 °C. Baisser à 160 °C et poursuivre *20-30 minutes*. Vérifier la cuisson avec un pic à brochette (il doit ressortir sec).
7. Laisser tiédir avant de démouler sur une *grille*.
8. Faire chauffer légèrement la *confiture d'abricots* et napper le pain d'épices au pinceau.

Le miel d'acacia est recommandé pour sa douceur. Un miel plus fort (châtaignier, sapin) donnera un pain d'épices plus corsé.

Se conserve plusieurs jours enveloppé de film alimentaire — il est encore meilleur le lendemain.