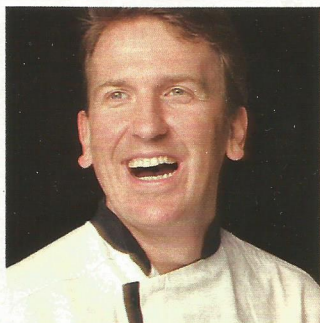
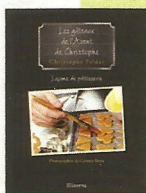


La leçon filmée de **Christophe**

Pains d'épices moelleux



Préparez Noël dans la bonne humeur et soyez sûre de faire plaisir avec cette recette* de l'Avent, un pain d'épices réalisé dans les règles de l'art, création du pâtissier Christophe Felder.



Pour 20 pièces environ
Préparation : 25 min
Cuisson : 30 min

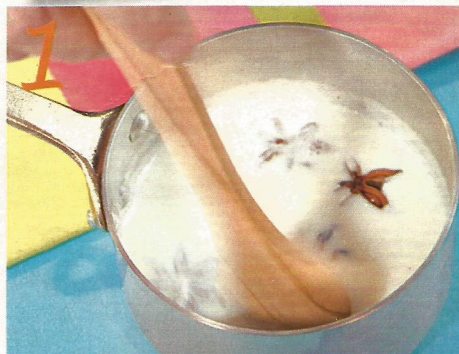
- 10 cl de lait
- 1 cuil. à s. de badiane
- 240 g de miel
- 25 g de farine blanche (+ 2 cuil. à soupe pour le moule)
- 150 g de farine de seigle
- 25 g de fécule de pomme de terre
- 1 sachet de levure chimique
- 15 g de cassonade
- 1 cuil. à c. de cannelle
- 1/2 cuil. à café de 4-épices
- 240 g de marmelade d'orange amère
- 2 œufs
- 80 g de beurre mou (+ 15 g pour le moule)
- 1 cuil. à café de sel fin

Pour la finition

- 200 g de confiture d'abricots
- 3 cuil. à soupe de marmelade
- 1 orange non traitée



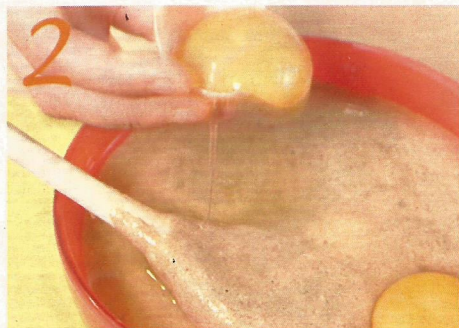
▲ Filtrez le lait infusé à travers une passoire, directement au-dessus du saladier, sur la pâte. Mélangez à nouveau avec une spatule jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène. Réservez.



▲ Préchauffez le four sur thermostat 5/6 (170 °C). Dans une petite casserole, portez le lait à ébullition, puis ajoutez la badiane. Laissez infuser pendant 10 min.



▲ Beurrez et farinez les moules à muffins et garnissez-les aux 3/4 de la pâte, avec une poche à douille, ou une cuillère à soupe. Faites cuire au four 25 à 30 min. Sortez les gâteaux du four et laissez tiédir un moment avant de les démouler sur une grille. Laissez refroidir.



▲ Chauffez le miel. Dans un saladier, versez les farines, la fécule, la levure, la cassonade, la cannelle et le 4-épices, puis le miel chauffé et la marmelade. Mélangez. Ajoutez les œufs, le beurre ramolli et le sel, en mélangeant.



▲ Dans une casserole, chauffez la confiture d'abricots et 3 cuil. à s. de marmelade d'orange amère, pour obtenir un mélange fondu. Avec un pinceau, nappez le dessus des pains d'épices. Servez décoré de zestes d'orange.

Le conseil de Christophe

Si vous utilisez une plaque de moules à muffins en silicone, il est inutile de les beurrer et de les fariner. En revanche, pensez à la poser sur la plaque du four avant de garnir les empreintes.

* Recette de Christophe Felder, extraite des "Leçons de pâtisserie, Les gâteaux de l'avent, leçon n° 1", paru chez Minerva.