



Stollen ou Pain de Noël express

Temps préparation : 20 mn

Cuisson : 50 mn

Ingrédients : pour 1 stollen de 30 cm

- 350g de farine T45
- 1 sachet de levure chimique
- 100g de cassonade (ou sucre muscovado)
- 50g d'orange confite
- 50g de citron confit
- 80g d'amandes brutes
- 140g de raisins sultamine
- 50 ml de kirsch
- 1 gros oeuf (70g)
- 140g de fromage blanc
- 1g de noix de muscade
- 1g de cardamome moulue
- le zeste d'un citron bio
- facultatif : 140g de pâte d'amandes blanche

Pour le sirop d'imbibage :

- 50g d'eau
- 50g de sucre
- 30 ml de Kirsch
- 30ml de Grand Marnier

Pour la finition :

beurre fondu + sucre glace

Matériel : 1 moule à Stollen, 1 plaque à pâtisserie perforé, robot ménager

PREPARATION

1 – Découper les oranges et citrons confits en petits morceaux et les mettre dans un bol avec 2 c. à soupe de Kirsch. Réserver.

2 – Faire chauffer de l'eau dans un autre bol. Mettre les raisins secs pour qu'ils s'imbibent pendant 10 mn. Puis égoutter.

3 – Dans une poêle, torrifier les amandes, les laisser refroidir et les concasser.

4 – Dans le bol du robot (équipé de la feuille), mettre la farine et la levure chimique puis le sucre, les épices, le zeste de citron et la pincée de sel. Ajouter l'oeuf, le fromage blanc. Mélanger. Ajouter progressivement le beurre tempéré en morceaux. Pétrir 7 mn. En dernier, ajouter les fruits confits et les amandes concassées.

5 – Mettre la pâte au frais pour 1 heure (pour favoriser le développement du Stollen lors de la cuisson, il est important de refroidir la pâte)

Préchauffer le four à 160°C chaleur tournante.

6 – Beurrer et fariner le moule à Stollen : pour le façonnage, aplatir la pâte et la replier en deux à la manière d'un chausson (à cet instant, vous pouvez insérer une rouleau de pâte d'amandes). Déposer la pâte dans le moule. Sur une plaque à pâtisserie, déposer une feuille de papier sulfurisé. Retourner le moule avec la pâte à l'intérieur (le moule à stollen couvre la pâte à la cuisson)

CUISSON : Mettre la gâteau pour 45 à 50 mn de cuisson à 160°C chaleur tournante.

IMBIBAGE : Faire chauffer jusqu'à ébullition l'eau et le sucre. Hors du feu, ajouter les alcools. Badigeonner le gâteau dès la sortie du four. Laisser complètement refroidir.

FINITION : Faire fondre le beurre et badigeonner entièrement le gâteau avec un pinceau. Saupoudrer généreusement de sucre glace.

Conseils de Jardin des gourmands : Vous pouvez remplacer l'alcool par du jus d'orange.