

# Pain d'épices Moelleux

## *Agrumes & Farine de Châtaigne*



**Pour 1 petit pain d'épices (moule de 15 X 8 cm) et 2 mini pain d'épices (moule en bois de 11,5 X 6 cm)\***

**Préparation** : 20 minutes

**Cuisson** : 5 + 40 minutes

- 110 g de farine de châtaigne
- 30 g de fécule de pomme de terre ou Maïzena
- 5 g de levure chimique (1/2 paquet)
- 1/2 c à café de bicarbonate de soude
- 150 g de miel
- Zeste d'une orange (non traitée)
- Zeste 1/2 citron (non traité)
- Zeste de bergamote (à supprimer et remplacer par 1/2 orange)
- 15 cl de jus d'agrumes (orange, citron, bergamote)
- 100 g de beurre
- 60 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 3 g de mélange d'épices pour pain d'épices (cannelle, badiane, clou de girofle, gingembre, cardamome)
- Beurre pour le moule (si besoin)

\* Vous pouvez utiliser un grand moule à cake (pas plus de 24 cm) sinon il faudra doubler les proportions.

Préchauffez le four à 170° C.

Préparez les agrumes : Lavez, essuyez et prélevez le zeste des agrumes. *Vous devez obtenir environ 7 g de zeste, après c'est selon votre goût.*

Pressez les agrumes. *Il faut 15 cl de jus (remplacez le jus de bergamote par 1/2 orange) et complétez avec de l'eau si besoin.* Versez le jus obtenu dans une casserole. Ajoutez le miel, le sucre et la pincée de sel. Portez à ébullition. Hors du feu, ajoutez le mélange d'épices, les zestes d'agrumes et le beurre coupé en morceaux. Laissez infuser à couvert 20 minutes. Filtrez le liquide infusé dans une passoire fine pour éliminer les zestes.

Dans un cul de poule, tamisez la farine de châtaigne, la fécule de pommes de terre, la levure et le bicarbonate de soude. Faites un petit puits dans le mélange de farine/fécule. Versez petit-à-petit le mélange liquide en mélangeant au fouet pour obtenir une préparation lisse.

Beurrez un moule à cake ou tapissez-le de papier sulfurisé (pas besoin pour les moules en silicone). *Mes petits moules en bois étaient déjà garnis de papier sulfurisé.* Répartissez la préparation dans des moules.

Glissez au four pour 30 minutes pour les 2 petits moules et 40 minutes pour le grand. *La température et le temps de cuisson dépendent de votre four.*

Le pain d'épices est cuit quand la lame d'un couteau ressort sans résidus. Ce pain d'épices se conserve très bien emballé dans un film alimentaire dans un endroit frais et sec.