

Stollen (Alsace)

Prononcer 'chtollen'. Ce gâteau typiquement alsacien ne se déguste normalement qu'à la période des fêtes de Noël.

INGREDIENTS

1 kg de farine
2 œufs entiers + 2 jaunes d'œufs
140 g de sucre en poudre
1 cube de levure de boulanger fraîche
2/3 cuillère à soupe de sel
350 ml de lait
350 g de beurre
170 g d'amande effilées
170 g de raisin de Corinthe
80 g d'orange confite
80 g de cédrat confit
zeste de citron
1/3 verre de rhum



TEMPS TOTAL : 2 H

Préparation = 1 h

Cuisson = 1 h

- Émietter la levure dans un verre de lait tiède, y ajouter 200 g de farine, bien travailler et mettre à lever (20min)
- Pendant ce temps, incorporer le sucre au beurre, ajouter le sel, les œufs, le zeste de citron et travailler le tout pour obtenir une pommade.
- Dans une grande terrine, mettre la farine, creuser un puits et y verser le levain et le mélange au beurre.
- Ajouter peu à peu le lait, les fruits confits coupés en petits dés, les amandes, les raisins préalablement trempés dans le rhum.
- La pâte doit être assez ferme sinon ajouter de la farine.
- Couvrir avec un linge et faire lever dans un endroit tiède 30 min.
- Pétrir une seconde fois et faire lever encore 20 min.
- Abaisser la pâte sur un papier sulfurisé sur votre plaque de four.
- Faire cuire 1 heure à thermostat 6-7.
- A la sortie du four, badigeonner de beurre fondu et saupoudrer de sucre glace.



C'est délicieux!

