

## Stollen aux épices de Noël

Pain et viennoiseries **Moyen****Pour** : 8 personnes**Préparation** : 40 mn**Repos** : 150 mn**Cuisson** : 25 mn

Le stollen est un gâteau dont l'origine est très ancienne. Il s'agit d'un gâteau réalisé avec des fruits secs et des fruits confits. Farci de pâte d'amande, il est traditionnellement consommé la veille de Noël.

### Ingrédients

- 250 g de farine
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de lait en poudre
- 1 sachet de levure de boulanger déshydratée
- 10 cl de lait
- 1 oeuf
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 pointe de muscade
- 60 g de beurre
- 1 petit sachet de zestes de citron
- 60 g d'amandes
- 100 g de raisins secs
- 150 g d'abricots secs
- 10 cl de schnaps
- 100 g de pâte d'amande

### Préparation

- 1 Dans un bol, versez le contenu du sachet de levure sèche. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau tiède et laissez reposer 15 minutes.
- 2 Coupez les abricots en petits dés. Mettez-les à macérer dans un saladier avec le schnaps et les raisins secs.
- 3 Hachez grossièrement les amandes.
- 4 Faites tiédir le lait. Mettez à infuser dans le lait, la cannelle, la muscade et la vanille liquide.
- 5 Égouttez les raisins et les abricots. Ajoutez les amandes et mélangez le tout avec une cuillère à soupe de farine.
- 6 Dans un saladier mélangez le sucre, le sel, un oeuf entier et l'infusion d'épices. Délayez-y la levure. Mettez la farine et le lait en poudre. Mélangez pour obtenir une pâte ferme.
- 7 Incorporez-y le beurre mou et coupé en dés. Ajoutez-y les amandes, les abricots, les zestes de citron et les raisins secs. Travaillez afin d'obtenir une boule.
- 8 Placez la pâte ainsi obtenue dans un saladier fariné. Couvrez d'un film alimentaire et laissez-la lever pendant une heure dans un endroit tiède.
- 9 Au bout de ce temps, abaissez la pâte au rouleau à pâtisserie sur une feuille de papier sulfurisé. Faites un boudin avec la pâte d'amande et placez-la au milieu de la pâte. Pliez la pâte en deux sans aller jusqu'au bout. Cette façon de plier le gâteau donne la forme particulière au stollen.
- 10 Laissez de nouveau reposer le stollen dans un endroit tiède pendant 1 heure 30 environ. Puis, faites cuire le stollen dans un four à 180° pendant 25 minutes.
- 11 À la sortie du four, mettez le gâteau sur une grille. Faites chauffer un peu de beurre dans une casserole et badigeonnez-en toute la surface du stollen. Saupoudrez-le, alors de sucre glace. Bon appétit!

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "LES BONS RESTAURANTS"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

