

STOLLEN

Par Mercotte et Thierry Mulhaupt

○ *Pour le Stollen :*

- 35 g d'orange confite en cubes
- 35 g de citron confit en cubes
- 140 g de raisins secs blancs sultanine
- 5 cl de rhum
- 70 g d'amandes brutes
- 14 g de levure chimique,
- 350 g de farine
- 140 g de sucre
- 7 g de sel
- 70 g d'œuf
- 140 g de fromage blanc
- 133 g de beurre
- 1 g de noix muscade râpée
- 1 g de cardamome en poudre
- le zeste d'un demi-citron bio.

Pour le sirop d'imbibage (que j'ai remplacé par du jus d'orange) :

- 50 g d'eau
- 50 g de sucre
- 3 cl de Kirsch
- 3 cl de Grand Marnier.

La veille faites macérer les fruits confits et les raisins dans le rhum. Couvrez votre récipient et réservez. Faites également torrifier les amandes dans votre four 15 minutes à 160°C. Concassez-les et réservez.

Le jour J mettez la farine tamisée avec la levure chimique, dans le bol de votre robot équipé du fouet plat (feuille) puis ajoutez dans l'ordre et à basse vitesse le sucre, le sel, les œufs, le fromage blanc, le beurre tempéré coupé en dés, les épices et le zeste. Mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et pétrissez pendant 7 min. Pour ce faire j'ai utilisé l'accessoire crochet du robot. Ajoutez alors les fruits confits et les amandes et laissez reposer la pâte une heure au frigo.

Préchauffez votre four à 160°C en chaleur tournante.

Façonnez une boule avec votre pâte puis aplatissez-la et repliez-la en deux comme un chausson. Beurrez et farinez votre moule. Déposez la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et placez le moule par-dessus. De cette façon la base du Stollen va rester plate mais il va pouvoir gonfler quand même.

Enfournez pour 35 minutes.

Sortez le Stollen du four et lorsqu'il est chaud imbibe-le avec le sirop ou le jus d'orange. Si vous choisissez l'option sirop il vous suffit de porter à ébullition l'eau et le sucre puis d'ajouter hors du feu le Kirsch et le Grand Marnier.

Quand le Stollen est froid badigeonnez-le avec du beurre fondu, roulez-le dans du sucre en poudre et saupoudrez par-dessus du sucre glace.

Votre Stollen est donc prêt à être dégusté. Il se garde longtemps mais si vous êtes aussi gourmands que nous vous n'aurez pas besoin de le conserver.