

Recette de pain d'épice du chocolatier sans gluten

23 novembre, 2010



Il est grand temps de réaliser des recettes sans gluten spéciales fêtes de fin d'année. L'année dernière, je vous avais proposé une recette de pain de [pain d'épice à la marmelade d'oranges](#), mais cette fois-ci c'est une version plus chocolatée de Valhronna qui est au programme. Ce pain d'épices au chocolat est rendu plus friable à cause l'utilisation de très peu de farine. Sa découpe sera facilitée si vous faites bien attention à la cuisson et si vous lui laissez le temps de développer ses arômes au moins 2 jours. L'année prochaine, j'essaierai de modifier la recette pour le rendre moins fragile.

Ingrédients:

- 5 œufs
- 140g de sucre
- 100g de miel
- 70g de fécule de pomme de terre
- 30g de farine de riz
- 60g de poudre d'amandes
- 20g de cacao en poudre non sucré
- 200g de chocolat en morceau à 60-70% de cacao
- 100g de margarine sans lait
- 180g de pruneaux secs dénoyautés
- 60g d'abricots secs dénoyautés
- 50g d'amandes
- 50g de noix
- 10g de levure chimique sans gluten
- 1cs de 4 épices
- 1/2cc de gomme de guar

Déroulement de la recette:

- Mettre dans une casserole les pruneaux et les abricots
- Recouvrir d'eau et faire chauffer jusqu'à ébullition.
- Stopper la cuisson et laisser gonfler 30 minutes
- Égoutter les fruits secs
- Ajouter les noix, les amandes et mixer grossièrement
- Mélanger dans un saladier, la féculé, la farine de riz, le cacao, la poudre d'amandes, la levure et les épices.
- Monter au batteur le miel, les œufs et le sucre. La préparation doit devenir crémeuse, blanchir et bien augmenter de volume
- Faire fondre le chocolat et ajouter la margarine fondue
- Incorporer une partie des œufs au fouet pour obtenir une préparation bien lisse
- Ajouter le reste délicatement avec une spatule
- Verser la farine et mélanger de nouveau
- Remplir un moule à cake de 24-25cm de longueur en laissant un espace d'environ 1-2cm en haut
- Cuire 60-70 minutes à 150°C(th5) en vérifiant la cuisson avec la pointe d'un couteau
- Attendre le refroidissement complet du pain d'épice avant de le démouler
- Laisser le se bonifier 2 jours avant de le déguster