



LE DESSERT

PAIN D'ÉPICES AUX POMMES DE TERRE



★★★★★ (9)

CA. 1H

POUR ENV. 30 À 40 PIÈCES DE 7 CM Ø

INGRÉDIENTS

Pour la pâte

- 350 g** de pommes de terre à chair farineuse
- 250 g** de farine blanche
- 3 cc** de poudre à lever
- 1 cc** de sel
- 250 g** de poudre de noisettes
- 2 ½ cs** d'épices pour pain d'épices
- 1 cs** de cannelle moulue
- 2 cs** de cacao en poudre
- 50 g** d'écorce d'orange confite finement hachée
- 50 g** d'écorce de citron confite finement hachée
- 3** œufs (taille M)
- 250 g** de sucre roux

- 30-40** en pâte d'ostie (env. 7 cm Ø) *

Pour décorer

- 200 g** de glaçage au chocolat
- décoration voir conseil

PRÉPARATION

- 1** Éplucher les pommes de terre, les couper en gros morceaux et les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les passer au passe-vite ou au presse-purée. Laisser refroidir légèrement. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur sole-voûte).

- 2** Dans un saladier, mélanger la farine, la levure chimique, le sel, les noisettes, le cacao en poudre et les épices.

- 3** Mettre le sucre et les œufs dans un saladier. Fouetter au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la purée de pommes de terre, les ingrédients secs ainsi que les écorces d'orange et de citron confites au mélange à base d'œufs. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

- 4** Recouvrir deux plaques de cuisson de papier cuisson. Verser env. 1 ½ cs de pâte sur chaque gaufrette. Lisser à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère trempée dans l'eau. Répartir les pains d'épices sur les plaques en les espaçant légèrement. Faire cuire les plaques l'une après l'autre dans la partie inférieure du four pendant env. 12 à 15 minutes. Laisser refroidir.

- 5** Pour la décoration, faire fondre le glaçage au chocolat au bain-marie. Plonger les pains d'épices dans le glaçage ou les badigeonner à l'aide d'un pinceau. Décorer selon les envies avec du glaçage blanc, des perles en sucre, des noix ou des amandes.

ASTUCE

- * Les feuilles de cuisson peuvent être remplacées par du papier sulfurisé.
- Décoration selon les envies: glaçage au chocolat blanc, perles en sucre, noix, amandes, etc.