

# Les Recettes du Chef au Château du Clos de Vougeot

par Olivier Walch  
pour 8 couverts

## LE PAIN D'ÉPICES DE BOURGOGNE



### INGREDIENTS :

120 gr de beurre  
300 gr de fraine  
175 gr de miel  
100 gr de cassonade  
200 ml de lait  
2 oeufs  
1 cuillère à café de poudre  
d'anis  
1 pincée de noix de muscade  
1 pincée de cannelle  
1 pincée de gingembre moulu  
1 zeste de citron  
2 cuillères à café de levure  
chimique  
2 cuillères à café de bicarbo-  
nate de soude

### REALISATION :

Bien mélanger dans un saladier la farine, la cassonade, la poudre d'anis, la noix de muscade, la cannelle, le gingembre moulu, la levure et le bicarbonate de soude.

Faire tiédir le lait, y incorporer les jaunes d'œufs, le miel, le zeste de citron et le beurre fondu, puis verser le tout sur le premier mélange. Bien travailler l'ensemble.

Battre les deux blancs en neige et les ajouter à la préparation.

Verser le tout dans un moule à cake préalablement beurré et fariné, et enfourner thermostat 5/6 pendant environ 45 minutes, le pain d'épices doit être bien doré une fois le temps de cuisson passé.

Pour agrémenter le pain d'épices, n'hésitez pas à faire preuve d'imagination en ajoutant des fruits secs, des fruits confits ou encore des figues et pruneaux.



### ACCORDS PARFAITS :

Vins rouges : Bourgogne,  
Côte de Nuits-Villages,  
Beaune

A oser : Marc où Prunelle  
de Bourgogne

Recette du mois de juillet 2010 par le Chef du Château du Clos de Vougeot