

Pain d'épice au Giraumon



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Ingrédients :

- 125 gr d'abricots secs
- 250 gr de miel
- 25 cl de lait
- 2 jaunes d'oeufs
- 500 gr de farine complète
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 100 gr d'amandes en poudre
- Beurre
- 60 gr de beurre fondu
- 250 gr de purée de Giraumon
- 10 gr de bicarbonate de sodium
- 250 gr de farine
- 1 pincée de muscade

Préparation :

1. Lavez le Giraumon et faites-le cuire 20 mn à la vapeur
2. Laissez refroidir, épépinez et récupérez la chair à l'aide d'une cuillère
3. Jetez la coque du Giraumon ainsi évidé
4. Passez la chair dans une poêle huilée quelques minutes et faites bien réduire en purée
5. Faites préchauffer votre four 200°C
6. Trempez les abricots 5 mn dans de l'eau chaude, égouttez et laissez refroidir
7. Délayez le miel et le lait à feu doux jusqu'à ébullition et laissez tiédir
8. Hors du feu ajoutez le beurre

Pain d'épice au Giraumon

9. Une fois refroidi, incorporez la purée de Giraumon, les jaunes d'oeufs, le bicarbonate, la farine, la muscade et la canelle
10. Mélangez bien votre préparation et versez-la dans un moule à cake bien beurré
11. Laissez cuire 1 heure et vérifiez votre cuisson régulièrement
12. Laissez refroidir 15 minutes et démoulez

Astuce: Vous pouvez remplacer le Giraumon par du Potimarron.