



Autre

Pain au spéculoos aux amandes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

125 grammes de spéculoos
500 grammes de farine de blé
7 grammes de levure sèche
265 millilitres d'eau chaude
40 grammes de beurre (à température)
1 poignée de copeaux d'amande rôtis
1 œuf (battu)
huile végétale
1 cuillère à café de sel

Méthode de préparation

Mettez la farine avec le sel et la levure dans un grand plat. Ajoutez l'eau et le beurre puis mélangez pour obtenir une pâte humide. Couvrez le plat d'une feuille fraîcheur et faites reposer 2 heures à température ambiante.

Saupoudrez un plan de travail avec un peu de farine et déposez-y la pâte. Incorporez-y le spéculoos émietté puis faites une boule avec la pâte. Recouvrez et laissez reposer encore une demi-heure. Entretemps préchauffez le four à 220°C. Mettez-y un plat allant au four pour que celui-ci devienne chaud.

Graissez le plat avec de l'huile. Déposez-y délicatement la pâte. Couvrez avec un couvercle ou une feuille d'aluminium et enfournez 30 minutes. Retirez le couvercle ou la feuille, badigeonnez avec l'œuf battu et saupoudrez dessus les copeaux d'amande. Faites encore cuire 20 minutes jusqu'à ce le côté extérieur soit d'un beau brun. Faites refroidir sur une grille.

Ustensiles de cuisine

Four

