

**CARTE  
NOIRE**

## OFFREZ-VOUS UN CAFÉ GOURMAND ACCOMPAGNÉ D'UN PAIN D'ÉPICES GARNI DE MARMELADE D'ORANGE ET RECOUVERT DE CHOCOLAT ET DE NOIX !



### LE SAVIEZ-VOUS ?

Le pain d'épices est un peu comme LA MADELEINE DE PROUST DES BOURGUIGNONS, il évoque l'enfance, le souvenir, la tendresse. Il est particulièrement consommé en hiver pendant les fêtes de Noël.

**POUR RÉALISER CETTE RECETTE,  
SUIVEZ LES ÉTAPES CI-DESSOUS :**



### INGRÉDIENTS

(Pour 6 pièces)

#### POUR LE PAIN D'ÉPICES

- 15 cl d'eau
- 60 g de sucre en poudre
- 150 g de miel
- 4 g de 4 épices
- 2 zestes d'orange non traitée
- 100 g de beurre
- 150 g de farine
- 5 g de levure chimique
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel

#### POUR LA GARNITURE

- 125 g de noix ou de pralins concassés
- 1 petit pot de marmelade d'orange amère

#### POUR LE GLAÇAGE

- 350 g de chocolat au lait
- 110 g d'huile de pépin de raisin



### PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C. Dans une casserole, portez l'eau à ébullition, le sucre ainsi que le miel. Hors du feu, ajoutez les épices, les zestes puis le beurre. Couvrez et laissez infuser environ 10 minutes. Passez le sirop dans un chinois ou une passoire fine.
2. Mélangez la farine et la levure tamisées avec le sel et le bicarbonate. Ajoutez-y le sirop sans cesser de remuer. Versez la préparation sur une plaque à rebords en silicone légèrement huilée et enfournez pour 12 à 15 minutes de cuisson. Laissez entièrement refroidir avant de démouler.
3. Découpez les bords du biscuit et coupez-le en 18 rectangles. Étalez une couche de marmelade sur un premier rectangle et sur un deuxième. Superposez-les et recouvrez-les d'une dernière couche de pain d'épices.
4. Réservez au moins 30 minutes au congélateur. Pendant ce temps faites fondre le chocolat au bain-marie avec l'huile de pépin de raisin, laissez tiédir puis ajoutez les petits morceaux de noix caramélisées ou de pralin.
5. Placez les gâteaux sur une grille au-dessus d'un plat et nappez-les de chocolat. Réservez à température ambiante jusqu'à ce que le chocolat ait bien durci.



**À DÉGUSTER SANS MODÉRATION AVEC VOS DOSETTES CARTE NOIRE !**