

## Les **RECETTES LORRAINE** de **TOUT-METZ.COM**

### Dessert : le **STOLLEN**

Le **Stollen** est un dessert lorrain, qui se prépare généralement dans les périodes de **Noël**.



Ce dessert était préparé dans les familles de tout l'Est de la France aux époques les plus dures notamment, aux heures où les ingrédients manquaient beaucoup.

Il peut être dégusté le jour même de sa préparation, mais il trouve **le meilleur de sa saveur après 15 jours de repos**. On peut alors en manger un peu chaque jour pendant plusieurs semaines.

Le Stollen peut être préparé de différentes manières, certains ajoutent des ingrédients bien à eux, ou simplement pour essayer de nouvelles pistes gustatives. Nous présentons ici la **recette originale du Stollen**.

|                          |                                 |
|--------------------------|---------------------------------|
| Préparation : 25 minutes | Cuisson : 1h                    |
| Difficulté : 3/10        | Ustensiles : classiques         |
| Coût : environ 10€       | Saison : plutôt Automne - Hiver |

## Ingrédients

Pour **1 Stollen familial ou 2 petits** :

- 500 g de farine
  - 125 g de beurre
  - 250 g de fromage blanc
  - 150 g de noisettes moulues
  - 125 g de raisins de corinthe
  - 125 g de raisins secs simple (ou sultanine )
  - 50 g à 100 g d'écorces confites en petits dés (citronat)
  - 2 oeufs
  - 200 g de sucre
  - 1 sachet de sucre vanillé
  - 1 sachet de levure
  - 1 pincée de sel
  - arôme citron (4 gouttes)
  - arôme amande (4 gouttes)
  - rhum (4 cuillérées)
  - du sucre glace
- 

## Ustensiles de cuisine

Pour préparer un stollen, munissez vous du **matériel** suivant :

- 1 grand saladier
  - 1 petit saladier
  - 1 casserole
  - 1 passoire
  - 1 spatule ou 1 cuillère en bois
  - 2 cuillères
  - du papier sulfurisé
  - 1 four
  - (idéalement) 1 pinceau de cuisine
- 

## Préparation

- important : préparez à l'avance votre mélange Rhum + raisins dans le petit saladier
- important : beurrez à l'avance le papier sulfurisé posé sur la plaque qui ira dans le four

Vous auriez quelques difficultés à mettre cela en oeuvre par la suite.

---

## Elaboration

- tamiser la farine, puis le sachet de levure, en les mettant dans le grand saladier
- regrouper le mélange au centre du saladier, en faisant comme une petite fontaine
- incorporer dans la fontaine le sucre, le sucre vanillé, les oeufs le sel et les arômes
- relevez vos manches 😊
- travailler une partie du mélange obtenu **à la main**, jusqu'à obtenir une bouillie épaisse
- ajouter le beurre, coupé en petits dés, et le fromage blanc
- ajouter les noisettes, le mélange de raisins secs et de raisin de corinthe contenu dans le petit saladier préparé à l'avance
- ajoutez 4 gouttes de chaque arôme (citron + amande)
- mélanger l'ensemble, en malaxant avec vos mains pendant 5 minutes pour obtenir une matière homogène
- formez un ou plusieurs pains (plus larges que haut) avec la pâte
- déposez sur le papier sulfurisé et beurré (qui doit déjà se trouver sur la plaque du four)
- améliorez la forme de vos pains à l'aide de la spatule ou de la cuillère en bois
- enfourner pour 1h environ, à four moyen (thermostat 6 - 180°)
- quelques minutes avant de sortir le stollen du four, faites fondre 50 g de beurre dans une casserole
- sortez le stollen du four et posez le sur votre plan de travail
- badigeonnez-le généreusement (dès la sortie du four) avec le beurre fondu à l'aide de votre pinceau
- laisser refroidir, puis saupoudrer généreusement avec du sucre glace
- c'est prêt !

## Conseils

Certains piquent des décorations de Noël avant de le présenter (sapin, bonhomme de neige, petits personnages ...).

On estime que le Stollen est bien meilleur 15 jours après avoir été préparé. Si vous avez de la patience, entourez-le de papier aluminium, et stockez-le dans un endroit sec.