Christ Stollen

Père Noël

Le "Stollen", également appelé "Christstollen" ou "Weihnachtsstollen", est un gâteau de Noël emblématique, profondément ancré dans la tradition allemande. Ce pain gourmand, richement parfumé et parsemé de fruits confits, est un incontournable des fêtes de fin d'année. Sa dégustation s'impose comme un véritable rituel familial, que l'on partage volontiers au petit-déjeuner, lors du goûter ou à l'occasion d'un moment convivial avec ses proches.

Ce délice hivernal se marie à merveille avec une tasse de thé fumant, un café corsé, un chocolat chaud onctueux ou encore avec un verre de vin chaud épicé. Il incarne parfaitement l'esprit chaleureux et festif de la saison, enveloppant la maison de ses senteurs envoûtantes.

Le Stollen, c'est un peu comme une malle aux trésors gourmands : sous sa croûte dorée, il renferme une multitude de saveurs et de textures qui évoquent les souvenirs d'enfance et l'âme des marchés de Noël allemands.

? Préparez-vous à vivre une expérience culinaire authentique : prévoyez environ 1h30 de préparation, suivie de 40 minutes de cuisson. Le plus important reste de travailler avec patience et minutie pour permettre à la pâte de développer toutes ses arômes.

Ingrédients pour faire un Stollen

La réussite d'un Stollen passe d'abord par le choix de ses ingrédients. Voici la liste nécessaire pour un Stollen maison traditionnel :

• 100g de sucre en poudre

• 20 cl de lait chaud

• 1 sachet de levure boulangère

• 1 gros œuf ou 2 petits œufs

• 500g de Farine

• 1 cuillère à café de sel

• 100g de beurre mou

• 200g de Massepain (pâte d'amande)

• 60g de raisins blonds secs

• 60g de raisins secs

• 60g de cerises confites coupées en 4

• 200g d'écorce d'agrumes confits coupées en petits dés

• 1 grosse cuillère à café de sucre glace

• 1 cuillère à café de cannelle en poudre

• Amandes effilées et grillées N'hésitez pas à personnaliser votre Stollen en ajoutant, par exemple :

• Quelques gouttes de rhum ou d'extrait de vanille pour parfumer les raisins secs.

• Des noisettes, noix ou pistaches, pour renforcer la texture et le goût.

• Une pointe de muscade ou de cardamome, pour une note épicée supplémentaire.

Recette du Stollen

La confection du Stollen demande de la méthode et du soin. Voici les étapes détaillées, agrémentées de conseils pratiques :

• Faites chauffer le lait dans une casserole, jusqu'à ce qu'il atteigne 45°C maximum. Un liquide trop chaud pourrait « tuer » la levure et empêcher la pâte de lever. Imaginez la levure comme de petites nageuses fragiles : l'eau doit être tiède pour qu'elles puissent s'activer !

• Dans un grand saladier, versez la levure et le lait chaud. Mélangez puis laissez reposer 10 minutes, jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux et légèrement mousseux.

• Ajoutez ensuite l'œuf, le sucre en poudre, le beurre mou et le sel.

• Incorporez la farine progressivement par portions de 100g. Ce geste permet d'obtenir une pâte homogène sans grumeaux. Mélangez à chaque ajout, en veillant à bien racler les bords du saladier.

• Transférez la pâte à Stollen sur une planche légèrement farinée. Ajoutez alors les raisins, les cerises et les écorces d'agrumes confits. Malaxez la pâte afin d'y répartir harmonieusement tous les fruits.

• Pétrissez la pâte à Christstollen pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle devienne souple et lisse. Ce travail permet de développer le gluten et d'obtenir une mie bien aérée.

• Déposez la pâte dans un saladier légèrement huilé. Couvrez avec un torchon humide et laissez lever pendant 1 heure, dans un endroit chaud (idéalement près d'un radiateur ou dans un four éteint avec la lumière allumée). Astuce : Si vous réalisez votre Stollen par une journée froide, placez la pâte dans votre four éteint avec simplement la lumière allumée. La chaleur douce aidera la pâte à lever sans sécher.

Préparation du Christstollen

L'étape suivante consiste à farcir et façonner le Stollen pour lui donner sa forme caractéristique.

• Percez la pâte à Weihnachtsstollen à l'aide d'une fourchette pour faciliter la cuisson.

• Abaissez la pâte sur une surface enfarinée, puis prenez le massepain (pâte d'amande). Façonnez-le en un long boudin et déposez-le sur le centre de la pâte.

• Repliez la pâte sur la pâte d'amande en pressant légèrement les bords pour bien sceller l'ensemble.

• Déposez votre Stollen sur une plaque de cuisson graissée, joints vers le bas.

• Laissez à nouveau lever 40 minutes, couvert d'un torchon humide.

• Pendant ce temps, préchauffez votre four à 180°C.

• Enfournez le pain pour 10 minutes, puis réduisez la température à 150°C et poursuivez la cuisson pendant 30-35 minutes (la croûte doit être dorée, mais pas brûlée).

• Sortez votre gâteau de Noël du four et transférez-le sur une grille afin qu'il refroidisse complètement.

• Une fois refroidi, saupoudrez-le généreusement de sucre glace, de cannelle et d'amandes effilées grillées pour lui donner son aspect neigeux si emblématique.

Exemple concret :

• Dans certaines familles en Alsace ou en Allemagne, le Stollen est préparé en grande quantité dès la fin novembre. Chaque membre participe : les enfants coupent les fruits, les adultes pétrissent la pâte, et tous dégustent ensemble le fruit de leur travail une fois le gâteau refroidi.

• Cette tradition s'étend souvent sur plusieurs générations, le secret de la meilleure garniture (plus de cerises ? un soupçon de zeste de citron ?) étant jalousement transmis à chaque Noël.

Conseils pour réussir son Stollen

• Anticipez : Le Stollen se conserve très bien enveloppé dans un linge propre ou du papier aluminium, à température ambiante. Il développe encore plus d'arômes après quelques jours : certains disent même qu'il est meilleur après une petite semaine de repos !

• Variez les plaisirs : Vous pouvez remplacer une partie des fruits confits par des écorces d'orange, des figues séchées ou des pruneaux pour surprendre vos invités.

• Décoration : Traditionnellement, le Stollen est très généreusement saupoudré de sucre glace pour rappeler la neige de l'hiver. Certains y ajoutent un glaçage royal ou des motifs de pâte d'amande pour une touche créative.

• Conservation : Bien enveloppé, il peut se garder plusieurs semaines, voire plusieurs mois. Idéal pour offrir en cadeau gourmand ou déguster tout au long de la saison festive !

Le Stollen, une invitation au partage

Préparer et déguster un Stollen, c'est bien plus qu'une simple recette de gâteau : c'est renouer avec une tradition séculaire et vivre un moment de partage, à la fois simple et précieux. En Allemagne, certains Stollen sont si grands qu'ils sont découpés lors de fêtes villageoises pour être proposés à tous, symbolisant l'abondance et la convivialité.

Ce pain de Noël, dense et parfumé, se prête à toutes les interprétations : certains l'aiment très fruité, d'autres plus sobre, avec juste une pointe d'épices. L'essentiel, c'est de

prendre plaisir à le réaliser et à le savourer, entouré des siens.

Et rappelez-vous : chaque bouchée de Stollen est une petite madeleine de Proust, à déguster lentement, en savourant chaque arôme comme on feuillette un album de souvenirs d'hiver.

À retenir : Le Stollen se décline selon les goûts et traditions de chaque famille. Qu'il soit préparé avec amour par une grand-mère ou découvert dans une boulangerie artisanale, il ramène le cœur à la magie de Noël. N'hésitez pas à revisiter sa recette et à la partager autour de vous !