



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 20mn

PAIN D'ÉPICES

INGREDIENTS:

250 g de Farine
250 g de Miel
100 g de sucre semoule
1 sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
1 cuillère à café de : Muscade, Cannelle, Gingembre, Quatre Epices, Anis Vert.
2 œufs
15 cl de lait

METHODE :

Le pain d'épices est un festival de saveurs ! Il suffit de fermer les yeux pour se sentir transporté dans les anciens « Comptoirs des Indes », lieu où les épices étaient rois.

Dans un récipient suffisamment grand, mettez la farine que vous aurez tamisée, ajoutez le sucre semoule et vanillé, la levure chimique, puis tous les épices.

Mélangez tous ces éléments secs ensemble à l'aide d'une spatule en bois.

Faites tiédir le miel dans une casserole, puis versez-le sur la farine et les autres ingrédients.

Mélangez grossièrement, ajoutez un premier œuf, remuez pour bien l'incorporer avant d'ajouter le deuxième œuf.

Faites tiédir le lait, versez-le sur la préparation, puis mélangez le tout afin d'obtenir une préparation homogène.

Préchauffez le four à 180°C (Thermostat 6) pendant 10 mn

Versez la pâte à pain d'épices dans un moule à cake beurré et fariné.

Enfournez le pain d'épices à mi hauteur dans le four chaud, et laissez cuire pendant 1H à 1H10 en vérifiant la cuisson régulièrement à l'aide d'une pointe de couteau (voir la rubrique « Conseils » puis « Cuisson »).

Lorsque le pain d'épices est sorti du four et refroidi, démoulez-le, puis enveloppez-le dans un linge. Laissez le reposer ainsi pendant une journée ou deux avant de le déguster. Ceci permet de décupler tous les arômes.

Il est difficile de trouver les mots correspondants lorsque l'on le savoure ! Le silence est souvent le signe d'une grande réussite !