

Les 10 commandements du chevalier de l'ordre du pain d'épices

1. Les courses papa et maman tu aideras à faire.

- 425 g de farine levante (ou farine + levure fraîche),
- 1 pincée de sel,
- 1 cuillerée à café de noix de muscade,
- 1 cuillerée à café de cannelle,
- 1/2 cuillerée à café de cardamome moulue,
- 1 clou de girofle moulu,
- 1 cuillerée à café de gingembre frais pilé,
- 170 g de miel,
- 375 g de sucre roux en poudre,
- 115 g de beurre,
- zeste de 2 citrons (ou zeste d'un citron + son jus),
- 1 œuf + 1 jaune (ou 2 œufs entiers).

2. Les épices tu broieras (pilon/mortier).

3. Les ingrédients "secs" dans un saladier tu mélangeras puis les épices tu ajouteras.

4. Le miel tu feras chauffer (s'il n'est pas déjà liquide), au sucre et au beurre fondu tu le mélangeras.

5. Avec les ingrédients secs le mélange tu malaxeras.

6. De minuscules morceaux de zestes de citron tu additionneras.

7. Les œufs tu touilleras dans le saladier avec le reste.

8. Au frais, la pâte tu laisseras reposer dans un plat, sur une épaisseur de 5 mm.

9. Le four à un adulte tu demanderas de préchauffer à 150 °C (thermostat 5).

10. D'enfourner le plat tu demanderas à un adulte. La pâte brunit et prend une belle couleur dorée. Les pièces gonflent un peu, mais vont redevenir plates et durcir en refroidissant.

Petites astuces :

- pour renforcer le goût en épices sans augmenter les doses, on peut laisser « macérer » les épices (cardamome, cannelle, gingembre pilé et noix de muscade), fraîches de préférence, dans le miel liquide pendant une nuit,

- choisir un bon miel, plutôt liquide, mais pas trop fort afin qu'il contribue au goût général sans le dominer (éviter par exemple le miel de châtaigner ou d'acacia) ; le miel de sapin ou de tilleul est excellent mais un miel de montagne ou un simple toutes-fleurs convient tout à fait,

- la consistance de la pâte dépend beaucoup du miel mais dans tous les cas, il semble mieux de réaliser les pièces après cuisson, elles se tiennent mieux. Les chutes de découpe se laissent manger (si besoin, je peux me sacrifier pour éviter le gaspillage).