

Pain d'épices

Préparation : 30 min (+ assemblage et déco)

Cuisson : 30 min

Ingrédients (pour quelques biscuits) :

Ces proportions sont valables pour quelques biscuits.

- 425 g de farine levante,
- 1 pincée de sel,
- 1 cuillère à café de noix de muscade,
- 1 cuillère à café de cannelle,
- 1/2 cuillère à café de cardamome moulue,
- 1 clou de girofle moulu,
- 1 cuillère à café de gingembre moulu,
- 170 g de miel,
- 375 g de sucre roux en poudre,
- 115 g de beurre,
- zeste d'1 ou 2 citrons,
- 1 œuf + 1 jaune (ou 2 œufs + 1 jaune, si on double la recette pour une maison) .

Préparation :

Préchauffer le four à 150 °C (thermostat 5).

Mélanger les ingrédients "secs".

Faire chauffer le miel, le sucre et le beurre, et mélanger. Laisser refroidir.

Mélanger aux ingrédients secs, puis ajouter le zeste et les œufs.. La pâte reste légèrement collante. Mettre au frais.

Biscuits

Ou choisir des emporte-pièces, si l'on réalise simplement des biscuits.

Abaisser la pâte sur une épaisseur de 5 mm sur du papier sulfurisé, et découper les formes... Éviter de transférer les pièces obtenues, pour ne pas les déformer ! Elles cuiront sur le papier sulfurisé, et seront ainsi plus faciles à décoller.

La découpe à l'emporte-pièces, ou à la roulette à pizza, permet des coupes nettes, qui tiennent bien à la cuisson.

Réfrigérer les pièces obtenues, la tenue à la cuisson en sera améliorée.

Passer au four. La pâte brunit et prend une belle couleur, Les pièces gonflent un peu, mais vont redevenir plates et durcir en refroidissant.