

Desserts : Pain d'épices de Vercel

Certains historiens affirment que la tradition du pain d'épices de Vercel remonterait au 13ème siècle en même temps que se développaient des foires importantes où l'on venait de loin, d'Alsace notamment. Ce pain d'épice était très réputé, d'une grande qualité. Il pouvait se garder plus d'un an sans problème.

Ingrédients (pour un moule à cake)

250 g de farine
10 cl de lait entier
200 g de miel de sapin ou de forêt.
125 g de sucre roux ou un mélange cassonade / vergeoise (même poids)
1 œuf entier
1 cuillère à café rase de bicarbonate de soude
1 cuillère à café rase d'anis vert en poudre ou épices à pain d'épices.

On peut ajouter des oranges confites ou des noix.

Préparation

Préchauffez le four à 160°. Mélangez la farine, le sucre, les épices et le bicarbonate. Faites tiédir (surtout pas bouillir) le miel au bain marie et incorporez-le au mélange en remuant à la spatule. Ajoutez alors le lait légèrement tiédi puis l'œuf. Remuez au fouet pour éviter les grumeaux. Beurrez et farinez un moule à cake non adhésif et versez la préparation à l'intérieur.

Placez dans le four chaud. Laissez cuire 50 minutes

Démoulez tiède et coupez en tranches.

Pain d'épice de Vercel : extrait de « la cuisine traditionnelle de Franche-Comté de Catherine Mambré. Recette citée également par Julie (FR3).

Proportions adaptées pour ce blog.