

Pain d'épices de Noël (recette de Thierry Multhaupt via Mamina)

Pour un moule à cake de 22 cm (un peu plus grand m'aurait convenu)

320 gr de miel liquide

1 œuf entier

110 gr de beurre ½ fondu et refroidi

13 cl de lait (ou 130 gr)

270 gr de farine T55 (j'ai mis 200 gr de farine T55 + 70 gr de farine de seigle)

2 c à café rases de bicarbonate de soude

2 c à café rases d'épices à pain d'épices

2 pincées de sel

Papier cuisson pour le moule

Préchauffez le four à 160/170°

Chemisez le moule de papier cuisson

Mettez le beurre à fondre et laissez le refroidir

Chauffez le miel à 50°, réservez

Dans la cuve du robot, mettez les farines tamisées avec le bicarbonate et les épices

Cassez l'oeuf et mélangez le tout

Incorporez maintenant le miel et le beurre refroidi

Vous devez obtenir une pâte bien lisse

Versez dans le moule à cake et mettez au four pour 45mn

Vérifiez la cuisson avec une pique en bois qui doit ressortir sèche

Démoulez soigneusement, ôtez le papier cuisson et laissez refroidir

Si vous voulez faire un décor (c'est plus festif), attendez le lendemain, et laissez « rassir » le pain d'épices à température ambiante au moins 24h (ça va embaumer la maison)

Dans un sirop léger (25 cl d'eau et 200 gr de sucre en poudre) déposez de fines tranches de clémentines ou d'oranges et laissez -les pocher.

Lorsqu'elles sont translucides, déposez-les sur une plaque de cuisson et laissez sécher.

Faites chauffer de la confiture d'abricot ou d'orange et au pinceau, enduisez le pain d'épices pour le faire briller

Déposez le décor.

Comme je voulais un pain d'épices "plat", j'aurai dû prendre un moule plus grand (24 cm), mais ce sera pour la prochaine fois

J'ai introduit un peu de farine de seigle, la texture est peut-être un peu plus serrée, mais le goût est parfait

Au bout des 45mn, l'intérieur n'était pas du tout cuit....j'ai baissé la température à 150° (pour ne pas faire brûler le fond et les côtés) et j'ai remis 10mn, c'était juste ce qui manquait.

Gustativement, c'est un "vrai" pain d'épices : pas trop sucré, pas trop "noyé" par les épices. Mais la prochaine fois, je ferai un mélange "maison :

1/2 càc rase de cannelle en poudre

1/2 càc rase de gingembre moulu

1/2 càc de cardamome et clous de girofle broyés.