***Maisons en pain d'épices***

***Pour 4 personnes***

Pour le pain d’épices

375g de farine

110g de beurre

1 cuil à café de mélange pour pain d’épices

1cuil à café de poudre de cannelle

1/2 cuil à café de bicarbonate

70 g de cassonade

3 œufs

1 pincée de sel

80 g de miel d’acacia

Glaçage royal

200g de sucre glace

1 blanc d’œuf

*Pour le tiramisu*

*250g de mascarpone*

*2 œufs*

*2 cuil à café de miel*

*50 de sucre*

*70g de noix de pécan*

*1 poignée de cranberries*

*1 grosse cuil à soupe de sucre*

Le pain d'épice: Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez la moitié de la farine avec le beurre jusqu’à obtenir une texture sableuse. Ajoutez le reste de la farine, les épices et le bicarbonate, mélangez tout en ajoutant progressivement le sucre.

A part, fouettez les œufs avec le miel puis incorporez au mélange précédent. Quand la pâte est homogène formez une boule puis  abaissez-la sur un plan de travail fariné sur une épaisseur de 5 mm et détaillez les éléments des maisons en vous aidant du gabarit. Il faut 8 murs, 8 façades, 8 socles et 8 toits.

Déposer les éléments de cuisson sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez pendant 10-12 min à 180°C. Le pain d’épices doit être bien doré.

Avant que les différents éléments refroidissent totalement, retaillez-les à l’aide du gabarit (les pains d’épices vont gonfler à la cuisson).

Le glaçage royal: mélangez le sucre glace avec le blanc d’œuf jusqu'à ce que vous obteniez un mélange homogène et brillant, si il est trop épais ajoutez quelque gouttes de jus de citron.

A l'aide d'une poche à douille munie d'une douille très fine, décorez les différentes parties de vos maisonz. Laissez durcir le glaçage.

Montage des maisons en pain d'épices: Le glaçage royal va vous servir de colle pour assembler les différents éléments de vos petites maisons. A l'aide d'une poche à douille munie d'une douille très fine, appliquer un trait de glaçage royal sur les bords des biscuits à coller entre eux, coller-les en les maintenant quelques instant, le temps de la "colle" prenne.

Avant de poser le toit, préparez la garniture.

Le tiramisu : Séparez les blancs des jaunes d’œufs, montez les blancs en neige ferme et mélangez les jaunes avec le mascarpone et le miel. Incorporez délicatement les blancs en neige au mélange précédent. Réservez au frais pendant environ 30 minutes pour que le tiramisu épaississe un peu.

Préparez un caramel en faisant cuire la cuillère à soupe de sucre dans une casserole, quand il à pris une jolie couleur, ajoutez les noix de pécan concassées et mélangez pour bien les enrober. Débarrassez le contenu de la casserole sur une feuille de cuisson, étalez bien et laissez durcir le caramel. Quand c'est fait, concassez le tout grossièrement avant de mélangez les noix de pécan caramélisées avec les cranberries séchées préalablement coupées en morceaux.

Pochez le tiramisu dans les maisons en pain d'épices, ajoutez le mélange de noix de pécan caramélisées et de cranberries par dessus avant de déposez et de coller les éléments du toit sur les maisons.

Tadammmmm!!!!