

Mon pain d'épices



Lénart/Nadine Jacquet



Pour 20 carrés

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 40 minutes

- 500g de farine
- 500g de cassonade (sucre brun)
- 1 sachet de poudre à lever
- 1 càs de cacao 100% chocolat
- 2 càs de miel liquide
- 20g de mélange d'épices à pain d'épices (en grande surface)
- 5 dl + 4 càs de lait
- beurre et farine pour le moule ■

Si je n'aime pas trop le mois de novembre, j'adore décembre, son voisin. Et l'autre jour, comme chaque année à cette période, en allant dans les magasins, je me dis «déjà?» en regardant les boules et les guirlandes de Noël dans les rayons.

Je sais ce que certains d'entre vous doivent penser: «Noël, quelle fête commerciale, tous ces cadeaux coûteux et inutiles, le stress et la foule dans les magasins, les enfants beaucoup trop gâtés et surexcités, les décorations à outrance, les éternelles écharpes, parfums, chocolats, bougies que l'on reçoit et dont on ne sait bientôt plus que faire.» C'est vrai, d'une certaine façon, vous avez

raison.

Mais Noël, pour moi, reste une fête extraordinaire. Ma préférée. Peut-être parce que ma maman, il y a bientôt 37 ans, est rentrée à la maison le jour de Noël, avec moi sous le bras, toute petite chose minuscule.

Les lumières scintillantes illuminant les rues et les maisons, les marchés, le vin chaud, les fruits de mer, le champagne, le saumon, le foie gras sous toutes ses formes. Les pa-

priers cadeaux qui crissent sous les ciseaux, les rubans qui s'entortillent, les joues fraîches et roses de mes enfants quand ils rentrent de l'école. Les plats mijotés qui font du bien, la première neige, les mandarines, les cacahuètes, les

marrons chauds, mon beau sapin roi des forêts, les fenêtres de l'Avent dans mon village, la soupe à l'oignon. Mon voisin qui accroche ses décorations, les catalogues de jouets, le kitch dans toute sa splendeur mais qui rend heureux, les nombreuses invitations. Les amis, la famille, les bonnets de Père Noël, les bons repas préparés avec effervescence, entre le bœuf et l'âne gris, sur des chansons d'anges dans nos campagnes.

Et le pain d'épices! Ses odeurs de cannelle, badiane, anis, coriandre, gingembre et girofle qui embaument la maison à la cuisson. La recette que je vous livre me vient d'une ancienne collègue. Je la remercie, car ce pain d'épices est vraiment délicieux. Mes petits lutins en raffolent. J'aime quand ils franchissent le pas de la porte

en disant: «Miam ça sent le pain d'épices!» Et rien ne rend plus joyeux que son parfum. Alors il est temps mes amis, les frimas de l'hiver approchant à vive allure, de confectionner cette merveille. Il est si moelleux et fondant. Si vous vous couchiez dessus, il épouserait sans aucun doute la forme de votre corps. Essayez.

Ce pain d'épices se garde plusieurs jours à température ambiante, dans une boîte hermétique. Découpé en carrés, il régalerait tous ceux avec qui vous souhaiterez le partager. Et surtout vos chérubins qui le dégusteront assis en tailleur, lorsque vous leur lirez un conte magique. Comme, au hasard, celui de «Hansel et Gretel».

VIRGINIE LÉNART ■

www.lesrecettesdevirginie.com

La marche à suivre

1 Préchauffez votre four à 200°C. Dans un grand récipient, mélangez la farine, le sucre, la poudre à lever, le cacao et le mélange d'épices. Ajoutez le miel et le lait. A l'aide d'un batteur électrique ou d'un fouet, mélangez le tout afin que la pâte soit bien homogène.

2 Beurrez et farinez le moule ou une plaque profonde (j'ai utilisé un moule de 33/25cm et de 4 cm de haut). Versez le mélange uniformément.

3 Enfouez dans la partie inférieure du four durant environ 35 à 40 minutes. Sentez cette bonne odeur. Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un petit couteau au centre: elle doit ressortir sèche.

4 Sortez le pain d'épices du four. Après 15 minutes, badigeonnez généreusement de lait avec un pinceau toute la surface (environ 4 càs). Laissez-le refroidir et découpez-le en tranches ou en carrés.

