

10

Pain d'épices de Herrlisheim

(Labkueche)



Ingrédients :

400 g de miel
250 g d'amandes en poudre
600 g de farine
150 g de sucre roux
50 g de beurre
2 cuillères à café d'épices
15 g de cannelle
10 g de bicarbonate alimentaire
Un verre de lait
Zeste d'un demi-citron.

Pour la décoration :

Sucre glace (40 g.), Chocolat à cuire (40 g.), un peu de beurre (30 g.), délayer avec du lait (5 cl).

Préparation :

Chauffer le miel et le sucre dans une petite casserole (tiède). Ajouter le beurre, et transvaser dans le bol du pétrin. Incorporer la farine, les amandes moulues et les épices. Diluer le bicarbonate dans un peu de lait froid. Verser ce mélange dans la pâte pour obtenir une pâte homogène.

Laisser reposer toute une nuit.

Confection :

Le lendemain abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie à 5 mm d'épaisseur et découper des coeurs de Pain d'épices.

Cuisson :

Faire cuire les Pains d'épices sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson 10 à 12 minutes dans un four à 200°C.

Pendant la cuisson préparer la décoration avec le sucre glace et le chocolat fondu.

A la sortie du four, étaler au pinceau le glaçage sur les coeurs aux épices.

Pâte crue :	Décorés, après cuisson :	
1.84 Kg	1.6 kg	- 130 p.