

Cours de Pâtisserie du 29 novembre 2017



Pain d'épices

250 g de miel
250 g de farine
100 g de sucre en poudre
1 sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
1 cuillère à café d'anis vert
1 cuillère à café de muscade râpée
1 cuillère à café de cannelle en poudre
1 cuillère à café de gingembre en poudre
1 cuillère à café de quatre-épices
2 œufs
10 cl de lait

Pour 6 personnes

Faites chauffer 250 g de miel à la casserole ou au micro-ondes.

Mélangez la farine avec la levure chimique, les deux sucres et les épices.

Ajoutez le miel chaud (en remuant idéalement avec une cuillère en bois).

Incorporez petit à petit 2 œufs, puis un peu de lait juste tiède pour amalgamer le tout.

Préchauffez votre four à 160°C (thermostat 5-6).

Versez la préparation dans un moule à cake bien beurré et fariné.

Enfournez et laissez cuire pendant 1h à 1h15.

Démoulez le pain d'épices lorsqu'il a totalement refroidi. Attendez 24h au minimum avant de le déguster.

Il se garde une semaine, enveloppé dans du papier d'aluminium.