

Pains d'épices

Ingrédients

- 250g de farine
- 250 de miel de sapin (foncé)
- 1 jaune d'œuf (garder le blanc pour la glace royale)
- 1 cuillère à soupe de cannelle
- 1 cuillère à café de bicarbonate de sodium
- 1 cuillère à café de quatre-épices
- De la farine pour travailler la pâte

Préparation

Mélanger les poudres à la farine, ajouter le miel puis le jaune d'œuf. Bien mélanger pour obtenir une pâte assez lisse.

Laisser reposer au frais pendant ½ heure.

Réalisation

Prendre ¼ de la pâte et plonger la dans la farine afin de la recouvrir.

Étaler cette pâte rapidement sur le plan de travail. L'épaisseur doit être d'environ 3 mm.

Ramener la pâte sur le rouleau pour la retourner. Bien veiller à avoir de la farine sur le plan de travail.

Découper des formes à l'emporte pièce et placer-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Espacer les formes car la pâte gonfle un peu.

La pâte restante sera ajoutée au 2^{ème} morceau de pâte afin de ne pas travailler trop la pâte qui devient très collante.



Cuisson

Préchauffer le four à 180°.

Faire cuire environ 12 minutes en ramenant à 150° en milieu de cuisson et en protégeant avec du papier en aluminium.

Laisser refroidir les pains d'épices avant de les décorer.

Décoration

La glace royale

Il s'agit d'un mélange de blanc d'œuf et de sucre glace dans lequel on ajoute quelques gouttes de citron pour blanchir et un demi bouchon de kirch pour le goût.

- ½ blanc d'œuf
- 150 g de sucre glace.

On mélange la moitié du sucre glace avec ½ blanc d'œuf (enlever le germe) et les quelques gouttes de citron.

Ajouter le kirch.

Ajouter le sucre glace afin d'obtenir un mélange qui ne coule pas, mais sera assez liquide pour être étalé au pinceau sur les pains d'épices.

Laisser sécher une heure la glace royale.

Joyeux Noël