

MON PAIN D'ÉPICES

Ingrédients

190 g de farine de seigle
190 g de farine de froment
20 g de maïzena
200 g d'eau
200 g de lait
50 g de beurre
300 g de miel
200 g de sucre cristallisé
5 cl de rhum brun
12 g de bicarbonate de soude
6 g de cannelle en poudre
4 g d'anis vert en poudre
4 g de gingembre en poudre
2 g de girofle en poudre
2 g de cardamome
1 pincée de gros sel

Suivant votre goût : Orange confite, noix,
noisettes, amandes,
Zestes d'orange et/ou citron, ...

Matériels à prévoir

1 four
1 grande casserole
1 passoire fine
1 fouet manuel ou une cuillère en bois
1 Maryse
3 saladiers en verre de tailles différentes
1 verre
1 moule à cake de 24 cm

Faire chauffer votre four à 225 °.

Répartir dans chacun des 3 bols et le verre les ingrédients suivants :

Bol N°1 : 190 g de farine de froment, 190 g de farine de seigle et 20 g de maïzena tamisées

Bol N°2 : 300 g miel et 200 g de sucre

Bol N°3 : les 5 épices et les 12 g bicarbonate

Verre : 5 cl de rhum

Réunir dans une grande casserole, le lait, l'eau et le beurre, et porter le tout à ébullition. Retirer du feu et verser dans le bol N° 2 contenant le miel et le sucre, et bien mélanger le tout à l'aide d'un fouet ou d'une cuillère en bois.

Ajouter ensuite le rhum puis le mélange d'épices et de bicarbonate. Finir par la pincée de gros sel. Bien homogénéiser le tout avec le fouet ou la cuillère en bois.

Verser ensuite dans cette préparation les deux farines et la maïzena en plusieurs fois. Lisser bien votre pâte pour ne plus avoir de grumeaux.

Verser la moitié de cette pâte dans le moule à cake. Répartir dessus, et suivant votre goût, des tranches d'orange confite, des zestes d'agrumes, des noix, ... et compléter avec le reste de la pâte à pain d'épices.

Mettre le moule à cake dans le four ramener à 220° et laisser cuire pendant 10 minutes. Fendre alors la légère croûte qui s'est formée avec une fine lame aiguisée sur les 2/3 de la longueur du pain d'épices.

Continuer la cuisson pendant 50/55 minutes dans le four dont la température sera ramenée à 180 °.

Démouler le pain d'épices à la sortie du four. Le laisser refroidir une dizaine de minutes et l'envelopper dans un papier film pour lui conserver son moelleux. Déguster au minimum trois jours après.