

MON PAIN D'ÉPICES

Ingrédients :

- 190 g de farine de seigle
- 190 g de farine de froment T45 ou 55
- 20 g de maïzena
- 200 g d'eau minérale
- 200 g de lait entier
- 50 g de beurre
- 300 g de miel de châtaignier
- 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 en poudre
- 1 pincée de fleur de sel

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

Et suivant votre goût : Orange confite, noix, noisettes, amandes, zestes d'orange et/ou de citron ...

Faire chauffer le four à 230°.

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 de miel et 200 g de sucre semoule
- **Bol N°3 :** les 5 épices et les 12 g de bicarbonate
- **Verre :** 5 cl de rhum brun

Réunir dans une grande casserole, le lait, l'eau et le beurre, et porter le tout à ébullition. Retirer du feu et verser dedans le contenu du bol N° 2. Bien mélanger le tout à l'aide d'un fouet ou d'une cuillère en bois. Ajouter ensuite le rhum brun puis le mélange d'épices et de bicarbonate. Finir par la pincée de fleur de sel. Bien homogénéiser le tout avec le fouet ou la cuillère en bois.

Verser ensuite dans cette préparation les deux farines et la maïzena tamisées 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 ... 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 la lame bien aiguisée d'un couteau 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 dès sa sortie du four. Le laisser refroidir une dizaine de minutes et l'envelopper dans un papier film pour lui conserver tout son moelleux. Déguster au minimum trois jours après.