



Cuisine et
dépendances

Le pain d'épices



C'est une de mes recettes favorites, page déchirée d'un vieux magazine de ma mère genre Femme Actuelle datant de quinze voire vingt ans. Cette page m'a accompagné dans tous mes déménagements, précautionneusement enveloppée. C'est un de mes premiers gâteaux "réussis" et je le fais dès que j'ai un peu de farine de seigle. Après avoir testé plusieurs recettes (et il n'en manque pas sur la blogosphère !), j'en reviens toujours à mon bon vieux pain d'épices, que, je crois, je continuerai à faire pendant de nombreuses années encore.

Ingrédients (pour un pain d'épices) :

- 150 g de farine de blé
- 100 g de farine de seigle
- 250 g de miel brun liquide
- 1 œuf
- 125 ml de lait
- 50 g de beurre 1/2 sel
- zestes de citron et d'orange
- facultatif : 50 g de dés de fruits confits (orange et/ou citron)
- 1/2 sachet de levure chimique

- 1 pincée de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- épices : 1 clou de girofle, 1 éclat d'anis étoilé, 1 cuillère à café de quatre-épices et j'ajoute souvent un peu plus de cannelle et de gingembre !

Préparation :

Piler le clou de girofle et l'éclat de badiane. Verser le miel, le beurre et le miel dans une casserole avec les épices. Faire chauffer jusqu'à ce que le miel et le beurre soient totalement dissous. Couper le feu et laisser les épices infuser dans le lait tiède.

Préchauffer le four th.5 (150°C). Chemiser un grand moule à cake.

Dans une terrine, mélanger les farines, la levure chimique, le sel et le bicarbonate. Verser les œufs et le lait au miel dans la farine en fontaine. Mélanger au fouet pour obtenir une pâte bien homogène. Incorporer alors les zestes et les dés de fruits confits.

Verser la pâte dans le moule à cake. Enfourner et laisser cuire environ 45 à 60 min : le cake doit être bien doré mais pas trop cuit sinon il risque d'être trop sec.

Quand parfois je laisse un peu trop cuire le cake, je l'arrose à la sortie du four d'un sirop léger au miel pour le rendre plus moelleux.

Le 04 Juin 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/06/04/index.html>