

Recette des petits pains d'épices de Noël :



Liste des ingrédients pour 500 g de petits pains d'épices :

- 500 g de farine
- 150 g de miel (de sapin de préférence)
- 100 g de sucre en poudre
- 2 œufs
- 150 g d'amandes en poudre
- 100 g d'oranges confites hachées
- Une bonne pincée de cannelle
- Un sachet de levure alsacienne
- Glaçage : 250 g de sucre glace
- Un petit verre de kirsch.

Étapes de préparation :

La préparation se fait en deux temps, à quatre jours d'intervalle.

Premier jour.

- Mélanger le miel et le sucre dans une casserole sur un feu très doux.
- Retirer la casserole du feu et ajouter peu à peu la farine, les amandes et les fruits confits hachés.

- Bien mélanger et laisser macérer dans un endroit frais durant 4 jours, en couvrant le récipient.

Deuxième opération (4 jours plus tard).

- Mélanger le sachet de levure dans une cuillerée d'eau tiède ou de lait, battre les deux œufs et mélanger le tout au reste de la préparation.
- Verser sur une planche à pâtisserie farinée et pétrir pendant 5 mn.
- Abaisser la pâte sur 1 cm d'épaisseur,

Une fois la pâte réalisée, ces pains d'épices peuvent se couper de plusieurs manières. En languettes de 15 cm de long sur 5 cm de large, ou en utilisant des emporte-pièces en forme de sapin, d'étoile ou tout autre forme que vous souhaitez.

- Allumer le four et le laisser chauffer (le four à 100-130°C), et disposer la pâte sur la plaque du four avec du papier cuisson.
- Laisser cuire pendant 20 à 25 mn.
- Préparer le glaçage en délayant le sucre glace dans le kirsch.
- Sur le gâteau tout chaud, étaler le glaçage au couteau, en procédant en deux ou trois fois, couche par couche, et en commençant par le centre. Le glaçage peut aussi permettre de décorer les pains d'épices, il n'a pas forcément besoin d'être uniforme, dans ce cas, prenez une poche à douille pour réaliser vos décorations.

Conseil : en fonction de la forme choisie pour les pains, la texture du gâteau ne sera pas forcément identique et la cuisson peut être à adapter. Si vous réalisez de gros pains (de forme rectangulaire), ils seront plus moelleux, mais il faudra bien les laisser sécher à l'air avant de les couper en bâtonnets. Si vous réalisez de petits pains en forme de sapin ou d'étoile, il faudra une cuisson un peu plus courte, afin de conserver le moelleux. N'hésitez pas à cuire en plusieurs fournées afin d'adapter au mieux la cuisson.