

## Crèmes

# Pâte de pain d'épices



<b>10 min</b>	<b>5 min</b>	<b>5 min</b>	<b>0</b>	<b>205</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la pâte de pain d'épices

150 g **Pain d'épices**  
1 c. à soupe **Miel**  
35 g **Beurre**  
20 cl **Eau**

### Étape 1

#### Préparation de la pâte

- 1 Faire chauffer une casserole sur feu vif avec du beurre et la moitié de l'eau.
- 2 Lorsque le beurre commence à fondre, baisser sur feu moyen et émietter grossièrement le pain d'épice au dessus de la casserole.
- 3 Mélanger avec une cuillère en bois et baisser sur feu doux.
- 4 Ajouter le miel et mélanger.
- 5 Couper le feu puis mixer la pâte à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 6 Ajouter un peu d'eau pour détendre la pâte et mixer.
- 7 Débarrasser la pâte dans un bol.

### Étape 2

#### Dressage

- 1 Verser la pâte dans un bocal pour la conserver et dans une verrine pour le service.
- 2 Disposer le tout sur une assiette avec quelques tranches de pain d'épices.