



Pains, viennoiseries
Pain d'épices



2h05 **20 min** **1h** **45 min** **335**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

**Ingrédients pour le pain
d'épices**

250 g **Farine**
10 g **Levure chimique**
300 g **Miel liquide**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
4 g **Cannelle en poudre**
1 **Clou(s) de girofle en
poudre**
5 g **Anis étoilé en poudre**

**Ingrédients pour le
moule**

10 g **Beurre**

Étape 1

Préparation de l'appareil

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5-6) en chaleur tournante.
- 2 Dans un mortier, concasser l'anis étoilé et le clou de girofle.
- 3 Poser une passette sur un bol et tamiser le contenu du mortier en s'aidant d'une cuillère. Ajouter la cannelle.
- 4 Mettre la farine dans un saladier, ajouter les épices et mélanger.
- 5 Ajouter le miel et la levure.
- 6 Casser les oeufs sur une surface plane, les ouvrir au dessus d'un bol pour en vérifier la fraîcheur, puis les transvaser dans le saladier.
- 7 Mélanger en partant du centre, jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
- 8 Mélanger en récupérant très progressivement la farine sur les bords pour ne pas avoir de grumeaux.

Étape 2

Cuisson du pain d'épice

- 1 Si le beurre n'est pas assez pommade, le faire ramollir

- pendant quelques secondes au micro-onde.
- 2** Si le moule risque d'accrocher à la cuisson, le chemiser de papier sulfurisé.
- 3** Beurrer le moule à cake à l'aide d'un pinceau.
- 4** Tailler le papier sulfurisé pour en chemiser le moule. Pour cela, placer le moule au milieu du papier sulfurisé, le couper en biais au niveau des coins, cela permettra à la feuille de bien s'imbriquer dans le moule.
- 5** Garnir le moule avec le papier, le faire adhérer aux parois.
- 6** Couper le surplus de papier sulfurisé, ne laisser qu'un centimètre.
- 7** Beurrer les coins des feuilles qui se superposent pour les coller.
- 8** Verser l'appareil dans le moule, le remplir jusqu'au deux tiers.
- 9** Enfourner pendant 30 minutes. Au bout de ce temps vérifier la cuisson à la pointe d'un couteau. Si elle ressort sèche, le pain est prêt, sinon poursuivre un peu la cuisson.
- 10** Penser à retourner le moule dans le four, pour que la cuisson soit vraiment homogène.

Étape 3

Sondage du pain d'épice

- 1** Sonder à nouveau le pain d'épice.
- 2** Si la lame ressort sèche, sortir le pain d'épice du four et le démouler.
- 3** Déposer le pain d'épice sur une grille à pâtisserie pour le faire refroidir uniformément et éviter qu'il ne ramollisse avec la condensation.

Étape 4

Dressage

- 1** Couper le pain d'épice en tranches, de préférence avec un couteau à dents.
- 2** Couper les tranches uniquement au moment de servir, sinon elles risquent de se dessécher. Conserver le pain d'épices dans du papier aluminium.
- 3** Disposer le pain d'épices et les tranches coupées sur un plat de service, décorer avec quelques bâtons de cannelle.