



Le Miam d'Emilie




Boulangerie > Pain d'épices



Pour 1 cake

Pain d'épices

Temps de préparation : 10minutes.
Temps de cuisson : 30minutes.

Mode de cuisson : 

- 125g miel crémeux toutes fleurs
- 5cl lait chaud
- 50g beurre fondu
- 100g farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 50g sucre roux

- 5cl lait chaud
- 50g beurre fondu
- 100g farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 50g sucre roux
- 1 cuillère à café de gousses de vanille en poudre
- 1 œuf
- 1 pincée sel
- 1 cuillère à café de mélange épices à pain d'épices
- 1 cuillère à café de cannelle

Après avoir testé plusieurs recettes en espérant retrouver le goût et la texture d'un pain d'épices dégusté au marché de Noël de Colmar, je cherchais un pain d'épice très moelleux voire un peu humide comme je les aime et bien cette recette est toppissime ! Rien à voir avec les pains d'épices sec du commerce. Une recette très simple! Les puristes diront que ce n'est pas le vrai de vrai puisqu'il y a du beurre et des oeufs dans la composition, oui mais bon, c'est le résultat qui compte et là y'a pas photo. Il est très moelleux, léger et parfumé! Tester à Noël pour une dégustation familiale avec le foie gras puis au petit-déjeuner, il a fait l'unanimité ! :)

Préchauffer le four à 180°

Dans une casserole, faites chauffer le lait.

Une fois tiède, ajouter le miel et délayer jusqu'à obtenir une texture homogène.

Puis, ajouter le beurre et une fois fondu, la farine. Bien touiller.

Incorporer ensuite la levure, le sucre, la vanille, les épices, l'oeuf et le sel. Bien mélanger la préparation finale.

Verser la préparation dans un moule à cake préalablement beurré et fariné, puis faire cuire dans un four à 180° pendant 30 minutes.

Attendre qu'il est refroidit pour le démouler. Ce pain d'épices sera encore meilleur après 48 heures de repos mais il ne faut pas être trop gourmand ^^

A déguster en entrée accompagné de foie gras ou au goûter avec un thé mais aussi avec un bon vin chaud en hiver bien sûr :D