



Pains d'épices

Ingrédients

Pour la pâte

- 300g de farine + 1/2 verre
- 300 g de miel
- 60g de beurre
- 6 cuillères à soupe de lait
- 1 cuillère à café rase de bicarbonate de soude ou à défaut, 15g de levure alsacienne
- 1/2 cuillère à café d'anis en poudre
- 1/2 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1/2 cuillère à café de cannelle en poudre

Pour le glaçage

- 150g de sucre glace
- Un peu d'eau
- Des colorants alimentaires

Matériel

- 1 saladier
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 fourchette ou un fouet
- 1 cuillère à soupe
- 1 cuillère à café
- 1 plaque à four
- 1 balance
- Des couteaux d'office pour les découpages,
- Des emporte-pièces
- 2 petits bols
- Quelques soucoupes pour faire les couleurs
- 1 passoire fine
- Des petits cornets de papier, faits dans du papier blanc lisse
- Des petits bâtonnets genre cure-dents

Technique

Le pain d'épices

- Prélever une noix de beurre et beurrer la plaque à four.

• Faire ramollir le reste du beurre dans un petit bol posé dans de l'eau chaude, (attention pas d'eau dans le bol).

• Dans le saladier, mélanger la farine (sauf celle du verre), le miel, le bicarbonate de soude, l'anis, le gingembre, la cannelle et le beurre ramolli.

• Mélanger le tout et former une boule qui ne doit pas coller. Si cela était, la rouler dans un peu de farine jusqu'à ce qu'elle n'adhère plus aux doigts.

• Fariner le plan de travail et le rouleau à pâtisserie. Etaler la pâte : elle doit avoir environ 1/2 cm d'épaisseur.

• Laisser libre cours à l'imagination pour découper différentes formes : personnages, animaux, fleurs....

• Cuire au four jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Pour décorer

• **Glaçage** : tamiser le sucre glace avec la passoire, dans un petit bol. Mouiller avec un peu d'eau pour obtenir une pâte qui puisse s'étaler en un ruban avec les petits bâtonnets. Séparer cette pâte dans les soucoupes pour avoir des couleurs différentes. (se reporter à la fiche décors).

• **Décor** : utiliser les bâtonnets et les cornets de papier dont vous aurez coupé la pointe : ils deviennent des petites poches à décorer. On peut aussi piquer des morceaux de fruits confits, des raisins secs, avant la cuisson.

Suggestions

- Suivant le goût il est possible de varier les épices, on supprime parfois l'anis qui n'est pas toujours apprécié, on peut ne mettre que de la cannelle.