

Pain d'épice à l'ancienne

par Cecilecooks



Préparation : 10 minutes pour l'appareil + 10 minutes pour les finitions

Cuisson : 5 minutes pour l'infusion + 5 minutes pour le miel chaud, 60 minutes pour le pain d'épice

Repos : 30 minutes pour l'infusion + 30 minutes pour le démoulage

Quantité : un gros pain d'épice pour 8 à 10 personnes

Difficulté : 1

Ingrédients :

Pour la pâte à pain d'épice

135 gr de lait (entier)

9 gr de badiane (anis étoilé)

360 gr de miel d'acacia (ou autre miel neutre)

40 gr de farine de blé

225 gr de farine de seigle

45 gr de fécule de pomme de terre

15 gr de levure chimique

25 gr de cassonade

9 gr de cannelle en poudre

5 gr de quatre épices

180 gr de marmelades d'oranges amères

180 gr de marmelades de citrons

150 gr d'œuf (3 œufs)

120 gr de beurre mou

***remarques** : n'ayant pas de marmelade de citron, j'ai mis 360 gr de marmelade d'oranges amères. De plus, n'ayant pas suffisamment de farine de seigle, je l'ai complété par de la farine de blé complète pour atteindre le bon poids. Enfin, j'ai fait mon propre mélange 4 épices (clous de girofle entier, muscade, gingembre frais) que j'ai infusé dans le lait avec la badiane.*

Pour la finition

50 gr de confiture d'abricots + 2 c. à soupe de marmelade d'oranges amères OU du nappage neutre ou abricots

des tranches d'oranges confites ou non, anis étoilé, bâtons de cannelle etc.

Procédé

Pour l'infusion

1 - Verser le lait dans une petite casserole et le porter à ébullition. Quand le mélange bout à peine, ajouter hors du feu la badiane (et éventuellement votre propre mélange à 4 épices s'il n'est pas en poudre). Laisser infuser (toujours hors du feu) pendant 30 minutes.

Pour la pâte à pain d'épice

1 - Préchauffer le four à 180°C en chaleur tournante. Graisser/beurrer le moule, puis le fariner.

Attention : il faut utiliser un grand moule. J'ai utilisé le moule *Nordic Ware Héritage*.

2 - Chauffer légèrement le miel dans une casserole sans le faire bouillir. Ramollir le beurre, sans le faire fondre, en le passant éventuellement quelques secondes au micro-onde.

3 - Dans un cul de poule/saladier ou le bol de votre robot, ajouter les 2 farines, la fécule de pomme de terre, la cassonade, la cannelle et les quatre épices (sauf si le mélange n'est pas en poudre). Avec une cuillère en bois ou à la feuille du robot, ajouter le miel chaud. Mélanger. Ajouter la ou les marmelades. Mélanger. Ajouter les œufs, le beurre ramolli et le sel. Mélanger à nouveau.

4 - Après avoir passé le lait infusé dans une passoire fine, l'ajouter au mélange précédent. Mélanger jusqu'à obtenir une préparation bien homogène.



5 - Verser l'appareil dans le moule.

6 - Enfourner pour environ 60 minutes de cuisson et baisser le four à 160°C au bout de 25-30 minutes.



Attention : bien surveiller la cuisson pour s'assurer que le pain d'épice ne brûle pas.

7 - Quand il est cuit (vérifier la cuisson en plantant la lame d'un couteau fin qui doit ressortir propre et à peine à peine humide), laisser le pain d'épice refroidir environ 30 minutes à température ambiante avant de le démouler.

Pour la finition

8 - Lorsque le pain d'épice est presque froid, faire fondre à feu doux dans une casserole la confiture d'abricot et la marmelade (ou le nappage neutre/abricot). Quand le mélange est bien fondu, napper l'ensemble du pain d'épice.

Attention : le nappage apporte du brillant et conserve un peu plus le pain d'épice.

9 - Décorer éventuellement de tranches d'oranges confites ou non, de badiane, de bâtons de cannelle ou selon l'envie.



Coup de fouet

- bien évidemment vous pouvez congeler le pain d'épice, bien emballé, jusqu'à 3 mois au congélateur. Pour préserver les qualités du gâteau à la décongélation, il faudra le laisser revenir à température d'abord au réfrigérateur (pendant 2-3 heures) puis à température ambiante jusqu'à ce qu'il soit parfaitement décongelé.