

Pain d'épices (Jacques Genin)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 1 bâton de canne
- 1 étoile de badiane
- 4 capsules vertes de cardamome
- 3 copeaux de gingembre frais
- 100g de beurre
- 60g d'orange confite
- 50g de sucre de canne
- 150g de miel de châtaigner
- 165g d'œufs (3 gros œufs)
- 80g de farine de seigle
- 80g de farine de froment
- 10g de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Je n'ai pas mis d'orange confite, je n'en avais pas.
2. J'ai aussi remplacé le miel de châtaigner par du miel de fleur, et pour les épices je n'avais ni cardamome ni gingembre donc j'ai mis un bâton de cannelle et 1 étoile de badiane, et j'ai rajouté un mélange d'épices à pain d'épices en poudre.
3. Tout ça pour dire que vous pouvez facilement adapter la recette à vos envies et à ce que vous avez dans votre placard !
4. Recette :Portez la crème à ébullition, ajoutez les épices et laissez infuser toute la nuit.
5. Le lendemain, faites fondre le beurre puis clarifiez-le en retirant le petit lait, c'est-à-dire la pellicule blanche qui se forme sur le beurre quand vous le faites fondre.
6. Laissez-le refroidir.
7. Filtrez la crème liquide pour retirer les épices.
8. Dans un robot-coupe muni de la lame, placez les écorces d'orange confite, le sucre, le miel et la crème infusée et faites tourner (si vous n'avez pas de robot coupe, vous pouvez faire le mélange à la maryse).
9. Ajoutez ensuite le beurre tiède puis les œufs un par un, toujours en faisant tourner le robot.
10. Enfin, ajoutez les farines, la levure et le sel et faites tourner juste le temps d'avoir une pâte homogène.
11. Si besoin, terminez le mélange à la maryse.
12. Préchauffez le four à 180°C.
13. Versez la pâte dans un moule à cake chemisé de papier sulfurisé ou beurré et fariné.
14. Enfournez le pain d'épices en baissant la température du four à 160°C pour 35 minutes.
15. La pointe d'un couteau plantée dans le pain d'épices doit ressortir sèche.
16. A la sortie du four, laissez-le refroidir sur une grille puis régalez-vous !