

Pain d'épices (Claire Damon)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 173g d'eau
- 78g de sucre
- 4,5g d'anis étoilé
- 4,5g d'écorces de citron
- 4,5g d'écorces d'orange
- 57g de miel d'acacia
- 57g de miel de châtaigner
- 173g de farine T55
- 1,5g de mélange 4 épices
- 10,5g de bicarbonate de soude
- 1,5g de sel fin
- 108g de beurre
- 150g de sucre glace
- 40g de jus de citron

Préparation

1. La recette de meilleur pain d'épices que j'ai jamais mangé, ça vous dit ?
2. ça tombe bien, elle est juste ici !
3. C'est une recette de Claire Damon, tirée (encore) du livre de François Blanc, le Paris des Pâtisseries (dans ce livre les recettes sont toutes top, bien expliquées, très bien illustrées... si vous ne l'avez pas encore, il est encore temps de le rajouter sur votre liste au Père Noël ;)).
4. En plus de ça c'est une recette facile, son seul défaut c'est qu'il faut attendre une nuit avant de faire cuire le pain d'épices, patience patience.
5. J'ai multiplié les quantités par 1,5 (les quantités indiquées ci-dessous sont les miennes) et j'ai fait cuire la pâte dans un petit moule à bundt cake de 16cm de diamètre, les proportions étaient parfaites, à vous d'adapter en fonction de votre moule et du nombre de parts souhaitées !
6. Portez l'eau et le sucre à ébullition.
7. Hors du feu, ajoutez l'anis étoilé concassé et les écorces de citron et orange.
8. Filmez la casserole, et laissez infuser pendant un quart d'heure.
9. Filtrez le sirop pour retirer l'anis et les écorces, puis versez sur les miels.
10. Reversez le tout dans une casserole et faites cuire à 55°C.
11. Tamisez la farine, le mélange 4 épices, le bicarbonate de soude et le sel.
12. Versez la moitié du liquide sur les poudres.
13. Mélangez au fouet, puis ajoutez le reste du liquide en fouettant toujours à petite vitesse.
14. Ajoutez enfin le beurre fondu, sans émulsionner.
15. Filmez la pâte et placez-la au réfrigérateur pour 1 nuit.
16. Versez la pâte dans votre moule beurre et fariné puis faites cuire le pain d'épices à 160°C pendant 40 minutes.
17. Tamisez le sucre glace puis mélangez-le avec le jus de citron.
18. A la sortie du four, démoulez immédiatement le cake et versez le glaçage dessus.
19. Attendez que le glaçage cristallise, puis régalez-vous !

