

Pain d'épices à réaliser rapidement à la maison



Thomas Marie, boulanger, Ecole Hôtelière de Lausanne

Ingrédients:

250 gr de farine de seigle
250 gr de farine de blé
20 gr de poudre à lever
25 gr de poudre d'épices à pain d'épices
600 gr de miel
3 œufs (150 gr)
3 dl lait
Zeste de deux oranges

Préparation:

Dans un bol, mélanger avec un fouet les deux farines, la poudre à lever, la poudre d'épices et les zestes d'orange. Bien mélanger.

Ajouter le miel chauffé à 60° et bien mélanger au fouet.

Quand la pâte commence à se former, ajouter les œufs et le lait. Bien mélanger.

Badigeonner les moules de beurre manié (mélange beurre et farine) afin que l'appareil ne colle pas.

Verser l'appareil dans les moules. Remplir au deux tiers.

Cuire au four à 150° environ 22 minutes (pour un pain d'épices d'environ 300 gr).

Sortir du four et démouler.