



Le pain d'épices de Madame RÉZÉ

Cette recette de famille est très agréable, elle peut être aussi (dépourvue de sucre) adaptée pour la dégustation du foie gras. Populaire, elle est très économique (sans lait et peu de miel).

Préparation : 10 min / Cuisson : 50 min

Ingrédients :

- 340 grammes de farine T55
- 260 ml d'eau
- 260 grammes de sucre (de canne blond si possible)
- pour le foie gras** seulement 90 grammes de sucre et deux tours de moulin à poivre
- 2 cuillères à soupe de miel (90 grammes).
N.B. : Selon le miel le pain d'épice peut être très différent.
- 2 cuillères à café de bicarbonate de soude
- 3 cuillères à café bombées de :
 - poudre d'anis (pain d'épice strictement bourguignon)
 - de poudre à pain d'épices (à défaut utiliser la poudre de 4 épices) pour un pain d'épices classique
- 8 fleurs (étoiles) d'anis étoilée (badiane)

Préparation :

Porter à ébullition l'eau additionnée des fleurs d'anis étoilé et laisser infuser quelques minutes.

Filtrer et ajouter le miel. Réserver.

On peut après séchage réutiliser les fleurs plusieurs (4 à 6) fois

Dans une jatte (cul de poule par exemple) mélanger farine, sucre, bicarbonate et poudre d'épices de manière à rendre l'ensemble homogène, puis, verser en plusieurs fois l'infusion d'anis étoilé additionnée de miel.

Mélanger. La pâte obtenue doit filer en **faisant le ruban** pour être prête à la cuisson.

Verser la préparation dans un moule préalablement chemisé d'huile ou de beurre (s'il n'est pas Téfal).

Cuisson :

Mettre au four **démarrage à froid**, cuisson combinée (sole + grill)

1 heure, chaleur tournante à 180°C.

Lorsqu'un couteau fin plongé dans la pâte en ressort propre (sans trace de pâte mi-cuite collée dessus) arrêter le four

Démouler chaud.

Ce pain d'épices se conserve très bien (jusqu'à une semaine). Une fois froid, l'emballer dans du papier d'aluminium. Il est conseillé (si on résiste...) d'attendre 24h avant de déguster.