



Noël 2014

Ecole élémentaire de Saintines

CM1 - CM2

La recette du Pain d'épices Pour 6 personnes

Préparation 20 mn (24 h à l'avance) **Cuisson** 1 h

Ingrédients

- 10 cl de lait
- 80g de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 300g de farine
- 100g de fruits confits hachés
- 1 cuillère à café d'épices :
- 200g de miel très parfumé
- 2 jaunes d'œufs
- 1 ou 2 citrons, confiture d'orange éventuellement ou petits fruits confits
- 20g de beurre

*Clous de girofle broyés
Grains d'anis broyés
Muscade moulue
Cannelle moulue
Gingembre moulue
Coriandre moulue*

-
- Versez le lait, le miel et le sucre dans une petite casserole.
 - Faites chauffer à feu doux en remuant
 - Battez les jaunes d'œufs dans un saladier et mélangez-y la moitié du lait au miel
 - Ajoutez le bicarbonate de soude puis le reste du lait au miel et mélangez
 - Préchauffez le four à 180°
 - Tamisez la farine dans un grand saladier
 - Ajoutez, peu à peu et en alternant les ingrédients de la préparation précédente ainsi que 2 cuillères à soupe de jus de citron, éventuellement la confiture et 1 Càc d'épices
 - Fouettez cette pâte pendant 10mn environ.
 - Beurrez un moule à cake et chemisez le de papier sulfurisé.
 - Versez-y la pâte et faites cuire 1h au four (adapter le temps de cuisson pour les petits moules)
 - Démoulez et laissez refroidir sur une grille.
 - Attendez au moins 24h avant de consommer

Vous pouvez aussi glacer le pain avec un mélange de sucre glace-cannelle ou chocolat.....ou selon votre Goût.

BON NOËL A TOUS !