

Petits pains d'épices alsaciens décorés

Recette traditionnelle de petits pains d'épices, à déguster lors de la période de Noël en Alsace

| | | | |
|----------------------|------------------|----------------|-------------|
| Temps de préparation | Temps de cuisson | Temps de repos | Temps total |
| 30 min | 15 min | 1 h | 1 h 45 min |

Type de plat: Goûter Cuisine: Alsacienne Keyword: Alsace, Noël Portions: 20

Ustensiles

- Des emporte-pièces

Ingrédients

- 500 gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 100 gr de sucre
- 250 gr de miel d'acacia ou toutes fleurs
- 1 cuillère à soupe de cannelle en poudre
- 1/8 de cuillère à café de clou de girofle en poudre
- 1/2 cuillère à café d'anis en poudre
- 1 pincée de noix de muscade râpée ou en poudre
- 10 cl d'eau
- 150 g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf
-

Instructions

1. Dans un petit bol, mélanger ensemble toutes les épices (cannelle, anis, clou de girofle, muscade). Si vous n'avez pas de clou de girofle en poudre, mettre des clous dans un mixeur avec les autres épices, mixer et passer au tamis.
2. Verser les épices dans le bol votre robot ou dans un grand saladier. Ajouter la farine, la levure et le sucre. Mélanger.
3. Ajouter le miel, s'il est liquide c'est mieux.
4. Mélanger la pâte à la main ou avec la feuille de votre robot. Ajouter la moitié de l'eau.
5. Continuer de pétrir, la pâte peut sembler un peu sèche, il faut continuer de pétrir sans ajouter le reste de l'eau.
6. Au bout de quelques minutes, ajouter l'eau restante si besoin. La pâte ne doit pas être collante, si c'est le cas, ajouter un peu de farine.
7. Former une boule avec la pâte, l'envelopper d'un film plastique. Laisser reposer 1h à température ambiante ou plus. Cela permet également à la pâte de développer tous ses parfums.
8. Préchauffer le four à 180 °C. Étaler la pâte au rouleau sur 1 cm d'épaisseur (voir astuce un peu plus bas), en farinant le plan de travail. Découper les formes à l'aide d'emporte-pièces.
L'épaisseur (1cm) permettra de garder les pains d'épices moelleux.
9. Disposer les pains d'épice sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en les espaçant bien, car ils vont gonfler un peu à la cuisson. Enfourner pour 15 min environ.
10. Les pains d'épices doivent à peine colorer. Il ne faut surtout pas trop les cuire, ils durciront une fois sortis du four.
11. Laisser refroidir les gâteaux sur une grille.
12. Préparer le glaçage en mélangeant le sucre glace et le blanc d'œuf.
13. Fouetter le mélange au fouet électrique jusqu'à obtenir une crème lisse, brillante et bien blanche. Décorer à l'aide d'une poche à douille.

Notes

Astuce: pour étaler les pains d'épices de manière régulière et à la bonne épaisseur, acheter dans un magasin de bricolage une baguette en bois de 1 cm de côté. Découper la baguette en 2 morceaux de 30 cm de long. Placer ces 2 baguettes de chaque côté de la pâte et rouler le rouleau en s'appuyant sur les baguettes. Cela permet de garder une pâte étalée uniformément.