

Le pain d'épices traditionnel



La tradition veut que le matin du 6 décembre, les enfants découvrent à leur réveil, les cadeaux déposés par Saint-Nicolas pendant la nuit : jouets et friandises, dont le **pain d'épices en forme de Saint-Nicolas**.

Prémises de l'événement, les premiers pains d'épices à l'effigie du saint homme garnissent les vitrines dès novembre. Que ce soit par sa forme, ses ingrédients ou ses étiquettes, le pain d'épices ne cesse de se réinventer et de surprendre, pour le plus grand plaisir de tous.

Voici, une recette ... parmi d'autres

- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de cuisson : 35 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes)

- 250 g de miel (d'un goût assez fort, bruyère par exemple)
- 10 cl de lait chaud
- 100 g de beurre fondu
- 200 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 50 g de cassonade
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- cannelle, gingembre, clou de girofle, noix de muscade...
- noix, noisettes, amandes, noix de coco, écorces d'oranges

Préparation

1. délayer le miel dans le lait chaud ;
2. ajouter le beurre fondu, puis la farine en mélangeant énergiquement en cas de grumeaux ;
3. incorporer alors la levure, la cassonade, l'œuf et le sel ;
4. ajouter les épices et les noix, selon les goûts ;
5. faire cuire dans un moule à cake (ou à pain) pendant 30 à 35 min, à four chaud (180 - 200°C).