



Pain d'épices "comme un gâteau de voyage"

Pour 6 personnes **Préparation** 20 min **Cuisson** 45min

- 150 g de miel de sapin • 15 cl de lait entier • 125 g de sucre roux
- 250 g de farine • 8 g d'épices à pain d'épices (mélange de cannelle, girofle, anis, muscade,...) • 1 sachet de levure chimique • 1 œuf
- 25 g de beurre

1. Chauffez le miel et le lait, y faire fondre le sucre.
2. Mettez la farine en fontaine dans un grand récipient, ajoutez les épices, la levure chimique et l'œuf, versez le mélange de miel moyennement chaud. Travaillez vigoureusement à l'aide d'une cuillère en bois.
3. Beurrez grassement un moule rectangulaire (type moule à cake). Mettez la pâte dedans.
4. Faites cuire à four chaud pendant 20 minutes, réduisez la chaleur à 160°C (thermostat 5 – 6) et finissez la cuisson. Laissez refroidir sur grille.

Emballé dans du papier d'office ou d'aluminium, ce pain d'épices se conserve une bonne semaine.

Tarte de Noël

Pour 6 personnes **Préparation** 1 h **Cuisson** 1 h 30

- 500 g de marmelade de pommes • 300 g de marmelade de figues
- 1 orange • 2 cl d'eau de fleur d'oranger • 120 g de noix hachées
- 200 g de pain d'épices Figs et noix • 250 g de farine + 100 g pour le travail • 125 g de beurre + 20 g pour le moule • 25 g d'amandes en poudre • 1 pincée de sel • 1 œuf • 5 cl d'eau • 60 g de sucre roux

1. Mettez les deux marmelades dans une casserole avec le zeste d'orange râpé et l'eau de fleur d'oranger. Faites cuire sans cesser de remuer pour épaissir la masse. Émiettez le pain d'épices. Ajoutez les noix hachées. Mélangez ensemble avec les marmelades réduites. Laissez tiédir.
2. Travaillez la farine et le beurre pour les sabler, ajoutez les amandes, le sel, l'œuf et l'eau. Pétrissez pour obtenir une pâte homogène et ferme. Roulez en boule, couvrez, laissez reposer dans un endroit frais.
3. Beurrez un moule à tarte de 24 cm de diamètre. Abaissez la pâte, foncez le moule, coupez l'excédent, le réserver. Piquez le fond de pâte avec les dents d'une fourchette. Étalez le mélange de marmelade, lissez le dessus.
4. Étalez en long la pâte réservée, coupez-la en bandes à l'aide d'une roulette crantée. Décorez le dessus de la tarte en croisant les bandes de pâte.
5. Enfourez à 210°C (thermostat 7), faites cuire. Saupoudrez le sucre roux au sortir du four. Laissez refroidir sur grille.



Textes et photos extraits du livre Mireille Oster Et si on regardait le pain d'épices autrement ?, édité par BAOBAB Editions ; www.baobab-conseil.fr

