

Pain d'épices au miel

écrit par Karim



Cette recette de pain d'épices était, comme la majorité des recettes que je publie depuis un moment, destiné à être publiée sur Facebook. Je l'avoue, c'est uniquement par fainéantise et manque de temps que je délaisse mon site. En revanche, à titre personnel je l'utilise tout le temps.

En fait, je me suis décidé pour celle-ci lorsqu'un collègue m'a dit « il es top, ça me rappelle mon enfance en Allemagne ». Vous voyez, il en faut peu pour me décider ☐

J'ai récupéré la recette sur un site que je n'ai bien évidemment pas pris soin de noter (je sais, ce n'est pas bien) et à mon habitude j'ai fait différemment (la touche Karimton oblige).

J'ai ajouté de la farine de châtaigne et incorporer de l'huile de pépin de raisin pour apporter un moelleux inégalable. Le beurre, lui, confère le croustillant. Le gros avantage de l'huile de pépins raison réside dans son goût neutre, il n'interfère pas avec les épices choisi pour le gâteau.

Dans mes souvenirs, le pain d'épices n'est autre qu'un parallélépipède allongé

aux tranches prédécoupées. Dorénavant, cette époque est révolue, à Noël je mangerai mon foie gras avec du vrai pain d'épices (zut, ça va faire une recette de plus à préparer ☐).

Vous devez respecter et appliquer quelques règles pour réussir un bon pain d'épices :

- Utiliser des œufs à température ambiante.
- N'abusez pas de la levure chimique, respecter le dosage. A vouloir en mettre trop, le cake retombe aussitôt après la sortie du four.
- Utiliser du beurre à température ambiante.
- Utiliser un miel pas trop prononcé mais avec des saveurs subtiles comme le miel d'acacia, sans acidité ni arrière-goût. Il possède un arôme très délicat et peu fruité.
- Pour avoir une croûte très fine sur le dessus, lisser le dessus avec une maryse passée sous l'eau froide.
- Utiliser une farine T55 de préférence, moins de gluten donc moins d'élasticité.
- Pour empêcher la formation d'une croûte trop rapidement, la cuisson est réalisée à 160°C chaleur tournante.

Ustensiles nécessaires pour la recette :

- 1 grand bol pâtissier
- 1 maryse
- 1 moule à cake de 24 cm
- 1 grille de refroidissement

Ingrédients pour un cake de 24 cm :

- 200 g de farine tamisée
- 50 g de farine de châtaigne tamisée
- 50 g de poudre d'amande tamisée
- 200 g de miel d'acacia
- 100 g de lait
- 60 g d'huile de pépins de raisin
- 50 g de beurre
- 1 œuf
- 9 g de levure chimique
- ½ cac de bicarbonate de soude

- 1 cac 4 épices, 1 cac cannelle
- 1 cac de vanille liquide
- **Optionnel** : un sirop très vanillé pour puncher le cake

Étapes de préparation :

Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparer tous vos ingrédients.

Préchauffez le four à **160°C** chaleur tournante.

Chemiser un moule à cake avec un fond en papier de cuisson pour avoir un démoulage parfait et rapide. Réserver au frais.



Faites fondre dans une casserole à feu doux le miel, le lait et le beurre. Enlevez du feu dès que le mélange est homogène. Laissez refroidir 5 minutes.



Dans un grand bol pâtissier, mélangez les farines, la levure, la poudre d'amandes, le bicarbonate, le sel et les épices.



Ajoutez l'œuf préalablement battu avec la vanille et remuez à nouveau.



Creusez un puits au milieu et versez petit à petit le lait-beurre-miel en mélangeant vigoureusement avec un fouet.



Verser l'huile pépins de raisin et mélanger. Finir avec une maryse pour ne pas trop corser la préparation.



Verser la préparation dans le moule à cake sans dépasser les 3/4 de la hauteur.



Enfournez pour environ 40 min (42 pour moi). Le cake va gonfler petit à petit, ne vous inquiétez pas c'est normal. La progression est lente.

Contrôlez la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche.



Puncher aussitôt avec un sirop vanillé légèrement tiède. la couleur est très

ambrée car j'utilise de l'extrait de vanille. Généralement, je n'aime pas trop utiliser l'extrait de vanille car cela modifie la couleur des préparations. Pour le coup, j'aime bien car cela permet de foncer le cake.



Laissez refroidir complètement avant de démouler.



Emballer dans du film alimentaire et déposer au frais toute la nuit après complet refroidissement.



Informations utiles :

→ Ajuster le temps de cuisson en fonction de la taille du moule à cake. Vérifier toujours avec un couteau.

- Si vous souhaitez un cake avec une légère croûte, laissez-le refroidir pendant 1 heure puis filmez-le avant de le mettre au frais.
- Vous pouvez utiliser un sirop d'imbibage pour lui donner une jolie coloration et apporter une touche vanillée au niveau de la croûte.
- N'utilisez pas de moule en silicone, le cake a tendance à être plus large que haut.
- La quantité de pâte dans le moule ne doit pas dépasser les $\frac{3}{4}$ du moule car le cake va lever lors de la cuisson. Pour avoir une super bosse, l'idéal est d'utiliser un moule 24x8x10cm de hauteur.
- Le miel a la particularité d'apporter du moelleux aux cakes en retenant l'humidité, ce qui permet aussi une meilleure conservation.
- Si vous souhaitez obtenir un pain d'épices plus compact, n'ajoutez pas d'huile de pépins de raisin. Vous pourrez, dans ce cas précis, obtenir des tranches fines.
- Le temps de repos idéal est une nuit au frais emballé avec du film alimentaire.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir ...