

Recette du bonhomme en pain d'épices

>> Ingrédients pour une dizaine de « bonshommes »... (ou toute autre forme, en fonction des moules dont vous disposez) :

- 150 g de farine
- 50 g de fécule de pomme de terre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 240 g de miel liquide (ou fondu)
- 240 g de marmelade d'oranges amères
- 10 cl de lait chaud (dans lequel on aura fait infuser 1 étoile de badiane)
- 2 œufs
- 80 g de beurre fondu
- le zeste d'une demi-orange
- Épices^(*) : 1 cuillère à café de cannelle, 1 cuillère à café de gingembre moulu, 1 cuillère à café de vanille en poudre

(*) Les épices énumérées ci-dessus peuvent être remplacées par une cuillère à soupe bombée de mélange spécial pour pain d'épices

- 1 pincée de sel

>> Préparation :

Préchauffer le four à thermostat 5 (150°C).

Mélanger entre eux les ingrédients secs (farine, fécule de pomme de terre, levure chimique, bicarbonate de soude, épices, sel).

Mélanger entre eux les ingrédients liquides (lait, œufs, miel fondu, marmelade), à l'exception du beurre fondu. Penser à retirer l'étoile de badiane.

Verser et incorporer la préparation liquide dans le mélange sec, puis ajouter le beurre et le zeste pour obtenir une consistance de pâte « en ruban ».

Verser l'appareil ainsi obtenu dans plusieurs petits moules préformés (en silicone) ou dans un moule à cake beurré.

Compter 15 minutes de cuisson pour de petits moules individuels, 60 minutes pour un moule à cake ... et le tour est joué !

