

Pain d'épices traditionnel au miel et citron - Version Atelier Virtuel

Recette pour 4 personnes

Description

Le pain d'épice comme il est préparé en Provence.

L'astuce du chef

Essayez cette recette en accompagnement de terrine de foie gras, vous serez charmé!

Ingrédients

Pain

- 150 Ml Miel
- 150 Ml Eau
- 65 Ml Sucre
- 1 Unité(s) Citron
- 100 Gr Beurre
- 1 Cuil. à thé 4 épices en poudre
- 1 Unité(s) Anis étoilé
- 1 Cuil. à thé Poudre à pâte
- 1 Tasse(s) Farine

- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**

Prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

Assurez-vous de bien peser tous les ingrédients.

Matériels

1 planche à découper, 1 grand couteau (chef), 1 petit couteau (office), 1 économe (pour éplucher).

1 grand bol ou saladier (mélange), 1 spatule en plastique ou en bois.

1 Moule à cake rectangulaire (idéalement), ou rond.

1 feuille parchemin (papier cuisson).

1 râpe à zeste

2 cuillère à soupe, petit bol pour toutes les découpes + la vinaigrette

Assiettes de présentation

Préparation avec le chef

Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le sucre, le sel et le miel. Ajoutez ensuite le mélange 4 épices, l'anis étoilé et les zestes de citron.

Ajoutez le beurre et laissez fondre. Couvrez la casserole et laissez infuser 5 minutes, puis retirez l'anis étoilé.

Mélangez farine et la poudre à lever en remuant à l'aide d'un fouet, puis ajoutez le liquide pour obtenir un mélange homogène.

Versez la préparation dans un moule à cake chemisé de papier cuisson et faites cuire 40 minutes avant de laisser refroidir sur grille.

Bon appétit!