

## « Pain d'épices Saint-Nicolas »



**Préparation : 20 mm - Cuisson : 15 mm - Repos : 60 mm - Difficulté : moyen**

### Ingrédients (pour 10 portions) :

- 500g de farine
- 1sachet de levure chimique
- 200g de sucre
- 200g de miel ou sirop d'érable/agave
- 1 c. à s. de cannelle en poudre
- 1/8 de c. à c. de clou de girofle en poudre
- ½ c. à c. d'anis en poudre
- A pincée de noix de muscade râpée ou en poudre
- 10 cl d'eau

## **Préparation :**

1. Mélangez toutes les épices. Versez les épices dans le bol d'un robot pâtissier et ajoutez la farine, la levure et le sucre. Mélangez.
2. Ajoutez le miel liquide et la moitié d'eau. Continuez le pétrissage. La pâte peut sembler sèche mais continuez sans utiliser le reste de l'eau. L'ajoutez au bout de quelques minutes si nécessaire. La pâte ne doit pas être collante, si c'est le cas, ajoutez de la farine.
3. Faites une boule avec la pâte. Enveloppez-ka dans un film alimentaire et laissez reposer 60 minutes à température ambiante.
4. Préchauffez le four à 180°C.
5. Etalez la pâte au rouleau sur un 1 cm d'épaisseur. Bien farinez le plan de travail. Découpez les formes à l'emporte-pièce ou à l'aide d'un gabarit en papier. Bien respecter l'épaisseur pour éviter que le pain d'épices soit dur et cassant.
6. Enfournez 15 mins environ. Vérifiez qu'ils sont légèrement colorés. Ils ne doivent pas cuire trop longtemps au risque qu'ils deviennent trop durs quand ils auront refroidi.
7. Laissez reposer et refroidir avant de réaliser un glaçage à l'aide un blanc d'œuf et de sucre glace (battez le mélange). Le glaçage peut représenter un dessin de Saint-Nicolas ou vous permettre de coller les images du Saint.